



1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES



Château Guiraud, 1er Grand Cru Classé en 1855, Sauternes

MILLESIME 2017 en primeur

Surface cultivée : 85 ha.
Densité de plantation : 6600 pieds/ ha
Age moyen des vignes : 25-30 ans
Assemblage : 65% sémillon, 35% sauvignon

MODE DE CULTURE

Le Château Guiraud est certifié en **Agriculture Biologique** depuis 2011 et expérimente ce mode de conduite du vignoble depuis 1996.
Le millésime 2017 est le 7^{ème} millésime certifié AB.

SOLS

Sols: 80% graves sableuses 20% graves argileuses
Sous-sols : sables translucides profonds, graves pures traversées par des masses d'argile rouge, marnes calcaires, bandes de calcaire à huîtres, argiles rouges et blanches

VENDANGES

Début : 5 septembre
Fin : 10 octobre
Vendanges manuelles uniquement, par tries successives de raisins botrytisés. Un degré potentiel minimum de 20° est requis pour débiter la récolte.
Nombre de tries : 3
Tries les plus importantes : 2^{ème} et 3^{ème}

VINIFICATION

Fermentation : en barriques de chêne 90% neuves 10% issues d'un 1er vin – durée 3 à 6 semaines
Elevage : en barriques de 18 à 24 mois

PRODUCTION

En moyenne : 80 000 bouteilles par an
En 2017 : env. 50 000 bouteilles
Rendement 2017 : 8 hl/ha

En primeur 2017 VINTAGE

Vines area: 85 ha.
Vine density: 6600 plants/ ha
Average age of the vines: 25-30 years old
Blending: 65% sémillon, 35% sauvignon

VINEYARD MANAGEMENT

Château Guiraud got **Organic Farming** certification in early 2011 and has managed the vineyard using organic methods since 1996.
2017 is the 7th vintage to be certified as organic.

TERROIR

Soils: sandy gravels 80%, 20% clay gravels.
Subsoils: deep translucent sand, pure gravels crossed by red clay and limestone marls, fossilized oyster beds and red and white clay

HARVEST

Beginning: September 5th
End: October 10th
Manual picking only, by several sortings on botrytised berries. A minimum potential charge of 20% alcohol is required to start the harvest.
Total pickings: 3
Main pickings: 2nd and 3rd

VINIFICATION

Fermentation: in oak barrels 90% new 10% from a first wine – lasts 3 to 6 weeks
Ageing: in barrels for 18 to 24 months

PRODUCTION

In average: 80.000 bottles per year
2017 Production: ca.50.000 bottles
2017 Yield: 8 hl/ha



Commentaires de millésime de Luc Planty, Directeur Technique

« 2017 restera dans les esprits pour l'épisode de gel fin avril. Château Guiraud est touché à 40 %... Grâce à la réactivité de l'équipe pour apporter les premiers soins, la vigne se remet bien et les conditions de floraison et de maturation sont ensuite optimales.
2017 est synonyme d'un botrytis puissant. C'est un Château Guiraud typique, aux arômes mentholés, de fruits frais - mirabelle et litchi, ananas et mangue - supportés par des notes épicées comme le poivre et le thé noir. La rhubarbe ajoute une finale finement amère. Le vin reste tendu, long. La bouche est vive avec une finale de peau de noisette fraîche : la signature des vins de grande pourriture noble ! Pour nous, Château Guiraud 2017 exprime tous nos efforts et notre volonté de faire un grand vin. »

Comment about the vintage by Luc Planty, Technical Director

"2017 will stick in everyone's memory for the episode of frost in April; 40% of the vines at Château Guiraud were affected. However, thanks to the reactivity of the team in providing first aid, the vines were able to recover to attain flowering and subsequent ripening in optimum conditions. 2017 is synonymous with powerful botrytis. The vintage is typical of Château Guiraud, mentholated aromas, fresh fruit (mirabelle, lychee, pineapple and mango) enhanced by the spicy notes reminiscent of pepper and black tea. Rhubarb nuances provide a finish that is elegantly bitter. The wine remains powerful, lively and long on the palate with a hint of fresh hazelnut skins at the finish, the hallmark of the great noble rot wines! In our opinion Château Guiraud 2017 perfectly expresses all our hard work and our determination to produce a truly great wine."