

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

Château Guiraud, 1er Grand cru classé en 1855, Sauternes

MILLESIME 2005

Surface cultivée : 85 ha.
Densité de plantation : 6600 pieds/ ha
Age moyen des vignes : 35-40 ans
Assemblage : 65% sémillon, 35% sauvignon

MODE DE CULTURE

Le Château Guiraud est certifié en **Agriculture Biologique** depuis 2011 et conduit le vignoble de cette manière depuis 1996.

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 : 7 Septembre
Fin : 13 Octobre
Vendanges manuelles uniquement, par tries successives de raisins botrytisés. Un degré potentiel minimum de 20° est requis pour débiter la récolte.

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 selon le millésime

PRODUCTION

En moyenne : 100 000 bouteilles par an
En 2005 : 110 000 bouteilles
Rendement 2005 : 15 hl/ha

2005 VINTAGE

Vines area: 85 ha.
Vine density: 6600 plants/ ha
Average age of the vines: 35-40 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.

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 7
End: October 13
Manual picking only, by several sortings on botrytised berries. A minimum potential charge of 20% alcohol is required to start the harvest.

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 depending on the vintage

PRODUCTION

In average: 100.000 bottles per year
2005 Production: 110.000 bottles
2005 Yield: 15 hl/ha



Commentaire de dégustation de Xavier Planty, copropriétaire et gérant

« Les liquoreux sont à l'unisson des rouges. Cette année-là les nuits froides du mois d'août et le soleil radieux de septembre donnent un cru d'une très grande complexité. Le vin est grand, complexe, exubérant. On ressent des arômes très fins d'orange confite, des notes exotiques, mentholées, une pointe de gingembre. La pourriture noble était très belle cette année là, le botrytis est d'une grande pureté. La finale est explosive, mielleuse, épicée et n'en finit plus ! »

Tasting note by Xavier Planty, co-owner and estate manager

“The cool nights of August and shining sun of September brought a great complexity to this vintage. Château Guiraud 2005 is a great, complex and exuberant wine. We feel very fine aromas of crystallized orange, exotic and mentholated notes as well as a little bit of ginger. Thanks to a very beautiful noble rot this year, the botrytis has a splendid purity. The final taste is explosive, honeyed, spicy and it lasts a very long time...”