

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES



FR BIO 10
Vin issu de raisins de
l'agriculture biologique

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

MILLESIME 2011

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 expérimente ce mode de conduite du vignoble depuis 1996.
Le millésime 2011 est le 1^{er} 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 : 2 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 : 4 (5 sur certaines parcelles)
Trie la plus importante : 2^{ème} et 3^{ème}
Alcool : 13,96 %
Sucres résiduels : 140 g/l
Acidité totale : 3,81 g/l

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 2011 : 48 000 bouteilles
Rendement 2011 : 9 hl/ha

Commentaire de dégustation de Xavier Planty, copropriétaire et gérant

« Une très belle mais très petite récolte, à peine 9 hl/ha cette année... On se souvient en effet de l'épisode de grêle, le lundi de Pâques (25 avril à 18h) : perte estimée à 40%, jusqu'à 80% sur certaines parcelles...

Les vins se goûtent remarquablement bien : concentrés, aromatiques, complexes. La vitesse de la concentration a préservé une magnifique vivacité. Les vins sont éclatants. »

2011 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.
2011 is the first 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 2
End: October 10
Manual picking only, by several sortings on botrytised berries. A minimum potential charge of 20% alcohol is required to start the harvest.
Total pickings: 4 (5 on several plots)
Main picking: 2nd and 3rd
Alcool: 13,96 %
Residual sugar: 140 g/l
Total acidity: 3,81 g/l

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
2011 Production: 48.000 bottles
2011 Yield: 9 hl/ha



Tasting note by Xavier Planty, co-owner and manager

«The crop was small – barely 9 hl/ha this year – but of superb quality. A hail storm on Easter Monday (25 April at 6 pm) led to the estimated loss of 40% of the crop, and as much as 80% in certain parts of the vineyard... The wine taste remarkably good: concentrated, aromatic, and complex. The speed with which the grapes became concentrated preserved magnificent vivaciousness. The wines are truly brilliant.»