

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

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

MILLESIME 2009

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 : 15 Septembre
Fin : 16 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
Trie la plus importante : 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 selon le millésime

PRODUCTION

En moyenne : 100 000 bouteilles par an
En 2009 : 136 000 bouteilles
Rendement 2009 : 15 hl/ha

2009 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 15
End: October 16
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
Main picking: 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 depending on the vintage

PRODUCTION

In average: 100.000 bottles per year
2009 Production: 136.000 bottles
2009 Yield: 15 hl/ha



Commentaire de dégustation de Xavier Planty, copropriétaire et gérant

« Ce millésime est tout simplement hors du commun. Avec un beau rendement, nous avons élaboré un vin puissant, très aromatique qui présente un équilibre alcool-sucre-acidité parfait et un botrytis d'une pureté impressionnante. Les 35% de sauvignon de Guiraud parle une fois de plus et apporte à ce vin une fraîcheur éclatante et des sucres aériens. En bouche, on retrouve à la fois le pamplemousse rose, le citron confit, des notes d'abricot, une opulence soutenue par un botrytis très rôti. Un ramassage impeccable permet une grande définition aromatique du cru et une représentation évidente et éclatante du terroir de Guiraud ; un vin tendu, droit et pur. »

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

« This vintage is simply extraordinary. With a beautiful yield, we have produced a powerful wine, very aromatic, that present a perfect alcohol-sugar-acidity balance and an impressive purity of botrytis. The 35% sauvignon Guiraud speaks again and makes this wine a brilliant freshness and aerial sugars. In the mouth, we find the pink grapefruit, lemon confit, notes of apricot, an opulence supported by a very roasted botrytis. An impeccable picking allows a wide definition of the growth and an obvious representation of the terroir of Guiraud; wine tight, straight and pure. »