



1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES



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

MILLESIME 2014 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 2014 est le 4^{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 : 17 Septembre
Fin : 29 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
Tries les plus importantes : 3^{ème} et 4^{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 : 80 000 bouteilles par an
En 2014 : env. 50 000 bouteilles
Rendement 2014 : 9 hl/ha



En primeur 2014 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.
2014 is the 4th 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 17
End: October 29
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 pickings: 3rd and 4th

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: 80.000 bottles per year
2014 Production: ca.50.000 bottles
2014 Yield: 9 hl/ha

Commentaire de dégustation de Xavier Planty, copropriétaire et gérant

« Des températures douces en début d'année ont entraîné une floraison précoce suivie d'un printemps et d'un été très frais. Fin août a ensuite affiché un soleil radieux et marqué le début d'un magnifique été indien, véritable sauveur de ce millésime. Le scénario de vendanges s'est ensuite déroulé de manière optimale en 4 tries du 17 septembre au 29 octobre. Côté volume, il faudra se contenter d'une demi-récolte, environ 5000 caisses. 2014, 4^{ème} millésime certifié AB de la propriété, porte la signature « Château Guiraud » : fraîcheur, tension, équilibre et pureté aromatique. »

Tasting note by Xavier Planty, co-owner and manager

“Mild temperatures at the beginning of the year led to an early flowering, followed by very fresh temperatures in Spring and Summer. A very sunny weather at the end of August marked the start of a wonderful Indian Summer that truly saved the vintage. We then had optimal harvest conditions with four successive selections from September 17 to October 29. As far as volume is concerned, we will have to do with half the grapes we should have harvested. This represents approximately 5000 cases. The 2014 vintage which is certified Organic Farming for the 4th year has all the quality a great Château Guiraud vintage has: freshness, tension, balance and aromatic purity.”