

1<sup>er</sup> GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

# CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

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

## MILLESIME 1996

**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** : 28 Août  
**Fin** : Fin 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** : 5  
**Trie la plus importante** : 2<sup>ème</sup>

### 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  
**Alcool** 13,48%  
**Sucres résiduels** 90 g/l  
**Acidité Totale** 4,18 g/l

### PRODUCTION

**En moyenne** : 100 000 bouteilles par an  
**En 1996** : 105 000 bouteilles  
**Rendement 1996** : 14 hl/ha

## 1996 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**: August 28  
**End**: End of October  
**Manual picking** only, by several sortings on botrytised berries. A minimum potential charge of 20% alcohol is required to start the harvest.  
**Total pickings**: 5  
**Main picking**: 2<sup>nd</sup>

### 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  
**Alcohol** 13.48%  
**Residual sugars** 90 g/l  
**Total acidity** 4.18 g/l

### PRODUCTION

**In average**: 100 000 bottles per year  
**1996 Production**: 105 000 bottles  
**1996 Yield**: 14 hl/ha



### Commentaire de dégustation de Xavier Planty, copropriétaire et gérant

« Issu d'une vendange très précoce (début le 28 août !) jamais vu depuis 1883, et d'un botrytis très pur, Guiraud 1996 est un vin complexe et puissant, bâti pour de longues années. Robe d'un jaune soutenu aux reflets bronze luisant. Un nez très séveux, épicé, d'abricot confit, de chèvrefeuille, de pêche blanche, d'ananas frais suivi de citron confit mais aussi de thé noir et de notes de baies grillées, vanillées. Une texture très riche, mais en permanence soutenue par une très bonne acidité. Le vin ne présente aucune lourdeur, mais au contraire, la fraîcheur des grands botrytis. »

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

« Stemming from an early harvest (started on August 28th), first time since 1883, and a very pure botrytis, 1996 Guiraud is a complex and powerful wine, built to last very long. Deep yellow tinge with glittering bronze reflects. A spicy nose, of crystallized apricot, honeysuckle, peach, fresh pineapple followed by crystallized lemon but also black tea and roasted berries, vanilla notes. A very rich texture, always backed up by a really good acidity. The wine is never too heavy but on the opposite, offers the freshness of great botrytis. »