

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

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

MILLESIME 2002

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

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

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 2002 : 95 000 bouteilles
Rendement 2002 : 15 hl/ha

2002 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

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

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
2002 Production: 95 000 bottles
2002 Yield: 15 hl/ha



Commentaire de dégustation de Xavier Planty, copropriétaire et gérant

« La belle année qui nous conforte dans notre stratégie sur le Botrytis. Début des vendanges le 11 septembre, et le 2 octobre 90% de la récolte était rentrée avec une deuxième trie très abondante et merveilleuse; elle est au cœur de ce grand cru. J'aime ce vin ! Il est puissant, riche, très typé avec des arômes de frangipane, de fleurs blanches, d'orange, de poire et de zestes d'agrumes. Les épices du botrytis se révèlent à travers des notes de thé vert et de poivre. Un bel équilibre acidité, gras et long en bouche. Il durera beaucoup plus que la réputation du millésime. »

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

“A beautiful year which strengthens us in our strategy about botrytis. Beginning of the harvest on the 11th of September, and on the 2nd of October, 90% of the harvest was done, with a plentiful and wonderful second sorting, it is at the heart of this grand cru. I love this wine ! A full bodied wine, very typical, with almond aromas, white flowers, orange, pear and zest of citrus. The spices of botrytis appears through green tea and pepper notes. A beautiful balance acidity/ fat, and length in mouth. It will last more than the reputation on the vintage. “