

CHÂTEAU GUIRAUD, 1er Grand Cru Classé

Magnifique propriété de 128 ha située au cœur du Sauternais, Château Guiraud a toujours cultivé le goût de la singularité : tout d'abord en arborant une étiquette noire et or résolument moderne dès la première moitié du XIXe siècle, mais aussi en s'engageant au milieu des années 1990 dans une viticulture biologique ancrée dans le respect de son environnement et de sa biodiversité. Le grand vin de Château Guiraud est élaboré à partir de raisins botrytisés, récoltés à la main par tries successives, ce travail d'orfèvre contribue à la pureté et à l'équilibre des saveurs.



MILLÉSIME 2023



Surface dédiée à l'AOC Sauternes : 54 ha

Densité de plantation : 6600 pieds/ha

Age moyen des vignes : 25-30 ans

Assemblage : Sémillon (65%) et Sauvignon blanc (35%)

SOLS

Sols : 80% graves sableuses 20% graves argileuses

Sous-sols : sables translucides profonds et graves pures traversées par des veines d'argiles rouges et blanches, des marnes calcaires et des bandes de calcaire à huîtres.

VENDANGES

Dates : du 27 septembre au 13 octobre 2023 - 3 tries

VINIFICATION

Fermentation : levures indigènes, à 90% en barriques de chêne français neuves, 10% en barriques d'un vin

Elevage : 18 mois environ en barriques



PRODUCTION

35000 Bouteilles

Rendement : 10 hl/ha

TAV = 13,80 %Vol SR= 130 g/L AT = 4,10 g/LH2SO4 pH = 4,01

CONDITIONS CLIMATIQUES 2023

Après un hiver doux et peu pluvieux, la saison végétative 2023 démarre très tôt et n'échappe que partiellement aux gelées de début avril, sans pour autant compromettre le potentiel de récolte. Les conditions chaudes et humides du printemps engendrent un important développement végétatif ainsi qu'une pression sanitaire significative. Cette dernière contraint nos équipes à redoubler de vigilance et d'effort pour lutter efficacement contre le mildiou, avec succès. L'été, dans l'ensemble plutôt sec, soulage les équipes mais retarde l'émergence de *Botrytis cinerea*. Heureusement, un gros épisode de pluie à la mi-septembre permet l'inoculum du champignon et l'été indien qui suit entraîne un développement optimal de la pourriture noble avec une première trie le 27 septembre. S'enchaînent alors sans relâche les journées de tries intensives jusqu'au 13 octobre, clôturant ainsi un mois sans précipitations. Les raisins confits présentent une qualité exceptionnelle, avec une fraîcheur remarquable qui complète parfaitement la richesse aromatique et la suavité de bouche.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

« Une robe jaune or, éclatante et brillante. Le premier nez est marqué par un fruité d'un grand éclat sur le pamplemousse rose, la clémentine, l'ananas et le fruit de la passion. Après agitation, l'aromatique se développe avec des notes de thym et d'herbes de Provence, auxquelles s'ajoute un élégant fumé. En bouche, l'acidité équilibre à merveille la richesse et la densité du millésime. La longueur est soulignée par un caractère épicé et zesté qui saura accompagner ce très beau vin dans le temps. »

