

CHÂTEAU GUIRAUD, 1er Grand Cru Classé en 1855

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 triés successives, ce travail d'orfèvre contribue à la pureté et à l'équilibre des saveurs.



MILLÉSIME 2024



Surface dédiée à l'AOC Sauternes : 54 ha

Densité de plantation : 6 600 pieds/ha

Age moyen des vignes : 25-30 ans

Assemblage : Sémillon (62%) et Sauvignon blanc (38%)

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 19 septembre au 22 octobre 2024 - 4 triés

VINIFICATION

Fermentation : fermentation alcoolique avec les levures indigènes, en fûts neufs de chêne français

Elevage : 18 mois en barriques neuves de chêne français



PRODUCTION

30 000 Bouteilles

Rendement : 15 hL/ha

TAV = 13,47%Vol SR= 124 g/L AT = 4,45 g/LH2SO4 pH = 3,80

CONDITIONS CLIMATIQUES 2024

Les températures particulièrement clémentes de l'hiver entraînent un débourrement précoce avant la mi-mars. Les investissements de 2022 dans les tours antigel s'avèrent une fois de plus clé, limitant les dégâts de l'épisode de gel tardif du 19 au 24 avril. Dès le démarrage de la saison, le ton est donné et la campagne s'annonce pluvieuse avec une pression maladie importante. Les températures fraîches du printemps limitent la pousse de la vigne et permettent de contenir le mildiou au prix d'un travail acharné. La relative chaleur estivale permet néanmoins la maturation des raisins. Alors que le mois de septembre affiche une pluviométrie record avec pas moins de 150mm, le Botrytis cinerea se développe très tôt et nous effectuons une première trie dès le 19 du mois. Composant encore avec des pluies régulières, trois autres triés pourtant de qualité suivront et les vendanges se terminent le 22 octobre, affichant de beaux volumes inespérés.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Le 12 mars 2025, par Matis Bouscarra Gaubert, Maître de Chai :

« Le millésime 2024 est marqué par une grande fraîcheur et une belle vivacité. Le nez s'ouvre sur des notes de pêche blanche, de citron confit, de zeste d'orange amer, d'abricot sec et de thé noir. La bouche, d'une concentration mesurée, est aérienne, tendue mais conserve les standards de l'appellation : suavité, rondeur, complexité et persistance aromatique. Château Guiraud 2024 est, à l'instar des vins du château, un vin équilibré, gourmand, raffiné et tout en finesse. »