

CHÂTEAU GUIRAUD, 1^{er} 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 2025



Surface dédiée à l'AOC Sauternes : 54 ha

Densité de plantation : 6 600 pieds/ha

Age moyen des vignes : 25-30 ans

Assemblage : Sémillon (66 %) - Sauvignon blanc (27 %) - Sauvignon gris (7 %)

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 15 septembre au 3 octobre 2025 - 4 triés

VINIFICATION

Fermentation : fermentation alcoolique avec les levures indigènes, en barriques de chêne français neuves et en barriques d'un vin

Elevage : 18 mois en barriques neuves et en barriques d'un vin de chêne français

PRODUCTION

37 000 bouteilles

Rendement : 14 hL/ha

TAV = 13,33%Vol SR= 145 g/L AT = 3,6 H2SO4 pH = 3,83



CONDITIONS CLIMATIQUES EN 2025

La fin d'année 2024 et le début d'année 2025 sont particulièrement doux et secs, engendrant un débourrement le 25 mars. La saison végétative démarre sur un rythme effréné avec un mois d'avril nettement plus arrosé que la moyenne, imposant rigueur et sérieux dans la lutte contre le mildiou. Le millésime prend une tout autre tournure dès le mois de mai avec des températures moyennes supérieures de 1 °C par rapport aux normales de saison. Cette tendance est d'autant plus extrême au mois de juin, plus chaud de 3.5 °C par rapport à la moyenne 1991-2024. La période juin/juillet/août compte 39 jours avec des températures supérieures à 30 °C et la moitié sont supérieures à 35 °C. Dans ce contexte, les 30 mm de pluie tombés fin août/début septembre sont salvateurs et permettent au Botrytis cinerea de se développer. Nous démarrons les vendanges le 15 septembre avec deux triés de l'ensemble du vignoble. Les deux derniers passages sont effectués en un temps record entre le 29 septembre et le 3 octobre, achevant une campagne d'une extrême précocité. Les raisins sont parfaitement rôtis et les jus, d'une grande richesse, restent équilibrés et purs, traduisant la promesse d'un grand millésime de liquoreux.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Le 28 avril 2026, par Matis Bouscarra Gaubert, Maître de Chai :

« Château Guiraud 2025 offre une précision et une netteté aromatique exceptionnelle. Le premier nez est frais avec des notes de pêche de vigne et de fleurs blanches. Le deuxième nez, très typé Botrytis, dévoile des notes plus mûres telles que l'abricot et l'ananas rôti, accompagnées de délicats parfums de thym, d'herbes séchées, de garrigue et de mousse de chêne.

La bouche, bien que riche, témoigne d'une vivacité et d'une énergie rare, sans compromettre le soyeux. Les notes mentholées apportent une fraîcheur appréciable et permettent de digérer les 145 g/L de résiduels. Le vin est dans les standards de la maison : tout en finesse et en équilibre. »