



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

# CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

FICHE TECHNIQUE 2014



*Tout au long de son histoire, le Château Guiraud a fait preuve d'INDEPENDANCE et tracé son propre chemin. Son esprit PIONNIER mène la propriété à créer son propre conservatoire de cépages. L'équipe amorce dès 1996 une profonde révolution culturelle en s'engageant dans l'étude de la BIODIVERSITE. En 2011, il devient le premier 1er Grand Cru Classé en 1855 à recevoir la certification Agriculture Biologique. Aujourd'hui, les principes de la permaculture menés sur le domaine se mettent au service de la qualité de notre Grand Cru.*



## LES NOTES DU MILLÉSIME

JAMES SUCKLING : 95/100 (1 avril 2017)

WINE SPECTATOR : 95/100 (1 mars 2017)

DECANTER : 18/20 (13 avril 2015)



Château Guiraud 33210 Sauternes  
accueil@chateauguiraud.com  
+33(0) 5 56 76 61 01  
www.chateauguiraud.com



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

# CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

## FICHE TECHNIQUE

Millésime 2014

### MODE DE CULTURE

Le Château Guiraud est certifié en Agriculture Biologique depuis 2011 et conduit le vignoble de cette manière depuis 1996. Le millésime 2014 est le 4<sup>ème</sup> millésime certifié AB

### 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 : Vendanges manuelles uniquement, par tries successives de raisins botrytisés. Un degré potentiel minimum de 20° est requis pour débiter la récolte.

Début : 17 Septembre

Fin : 29 Octobre

Nombre de tries : 4

Tries les plus importantes : 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup>

### VINIFICATION

Fermentation : en barriques de chêne 90% neuves 10% issues d'un 1<sup>er</sup> vin – durée 3 à 6 semaines

Elevage : en barriques de 18 à 24 mois selon le millésime

### PRODUCTION

En moyenne : 100000 bouteilles par an

En 2014 : 50000 bouteilles

Rendement 2014 : 9 hl/ha

### SERVICE

Température : 9-10 °C



AOC : Sauternes

Surface récoltée : 85 ha

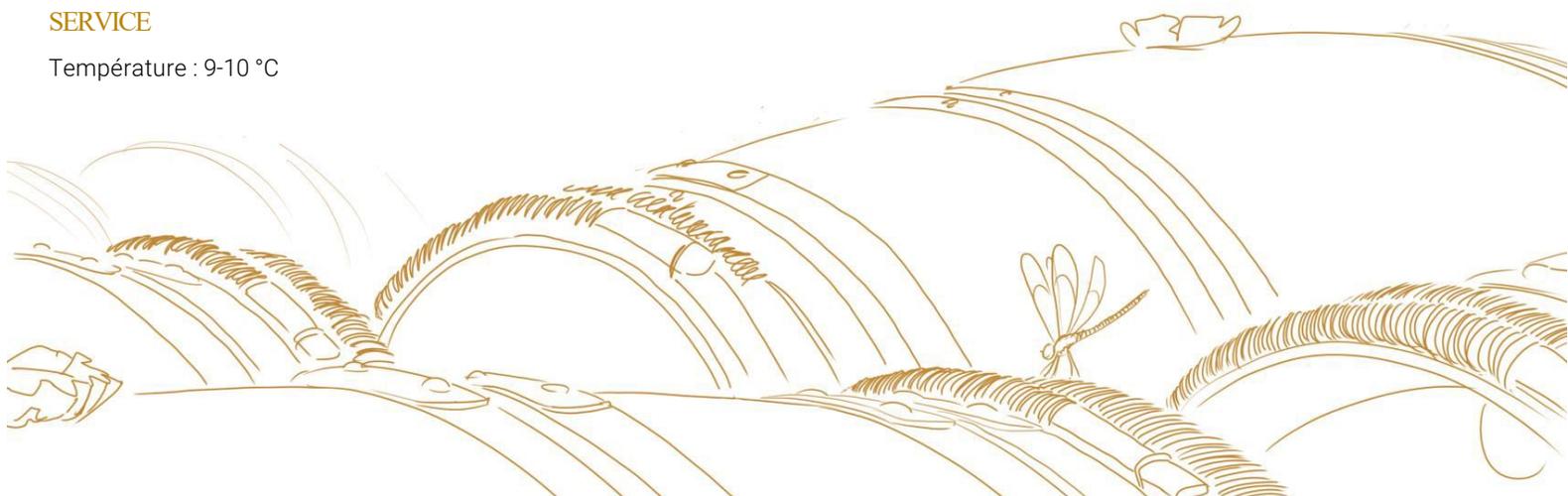
Densité de plantation : 6600 Pieds / ha

Age moyen des vignes : 35 ans

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

### LE COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Des températures douces en début d'année ont entraîné une floraison précoce suivie d'un printemps et d'un été très frais. Fin août a ensuite affiché un soleil radieux et marqué le début d'un magnifique été indien, véritable sauveur de ce millésime. Le scénario de vendanges s'est ensuite déroulé de manière optimale en 4 tries du 17 septembre au 29 octobre. Côté volume, il faudra se contenter d'une demi-récolte, environ 5000 caisses. 2014, 4<sup>ème</sup> millésime certifié AB de la propriété, porte la signature « Château Guiraud » : fraîcheur, tension, équilibre et pureté aromatique.



## Les commentaires de dégustation sur le millésime 2014

### **DECANTER - 13 avril 2015**

« Tropical and orchard fruit are lifted by spicy botrytis notes, crystallised ginger and lemon verbena. Balanced and refined, yet bigger than usual but remarkably fresh thanks to vibrant acidity. »

**Rating: 18/20**

### **JAMES SUCKLING - 1 avril 2017**

« The lush mango and papaya nose leads into a wonderfully rich and concentrated palate, which also has bright acidity that really lights the whole thing up and pulls your hand back to the glass for more! Drink or hold.

95/100 »

**Rating: 95/100**

### **WINE SPECTATOR - 1 mars 2017**

« Not shy, with unctuous dried apricot, peach and tangerine fruit flavors, augmented with ginger, bitter orange and bitter almond notes that add tension. Expressive, with a floral twinge on the finish imparting lift. Best from 2020 through 2040. 2 500 cases made. »

**Rating: 95/100**