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



MILLÉSIME 2022

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%)

CRITIQUES

Falstaff Magazine :	95/100
Jane Anson :	94/100
Jeff Leve	94-96/100
James Suckling	96/100

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 27 octobre 2022 - 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

50000 Bouteilles

Rendement : 10 hl/ha

TAV = 13,65 % **Vol SR= 134 g/L** **AT = 3,50 g/LH2SO4** **pH = 4,01**

CONDITIONS CLIMATIQUES 2022

Après un hiver doux, la saison végétative 2022 démarre très tôt. Heureusement les gelées intenses des 3 et 4 avril impactent peu nos vignes, protégées par des tours antigel mises en place dans l'hiver. Les conditions chaudes et sèches peu nos vignes, protégées par des tours antigel mises en place dans l'hiver. Les conditions chaudes et sèches du printemps et de l'été assurent un parfait état sanitaire du vignoble. Grâce à son sous-sol argileux très humide, le terroir du Sauternais ne subit pas de stress hydrique et permet une lente maturation des raisins. A la mi-septembre, nous effectuons une première trie des raisins concentrés par passerillage, qui apporte beaucoup de fraîcheur et de légèreté à l'assemblage (25%). Il faut attendre les pluies de fin septembre pour que Botrytis cinerea se développe enfin sur nos belles parcelles. Deux tries complètes (75%) sont effectuées entre le 17 et le 27 octobre, et c'est au prix d'un travail intense entrecoupé d'un seul jour de repos que nous concluons ce millésime hors norme.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

« Le millésime 2022 allie la fraîcheur fruitée de la première trie effectuée dès la mi-septembre au confit des deux tries botrytisées de fin octobre. Fruits exotiques et notes florales introduisent une bouche dense très équilibrée, obtenue par un assemblage précis et exigeant. C'est un millésime d'une très grande qualité, exprimant parfaitement l'identité d'un grand vin de pourriture noble. »