



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

# CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES



## Château Guiraud, 1er Grand Cru Classé en 1855, Sauternes

### MILLESIME 2015 en primeur

**Surface cultivée :** 85 ha.  
**Densité de plantation :** 6600 pieds/ ha  
**Age moyen des vignes :** 25-30 ans  
**Assemblage :** 65% sémillon, 35% sauvignon

#### MODE DE CULTURE

Le Château Guiraud est certifié en **Agriculture Biologique** depuis 2011 et expérimente ce mode de conduite du vignoble depuis 1996.  
**Le millésime 2015 est le 5<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

**Début :** 7 Septembre  
**Fin :** 8 Octobre  
**Vendanges manuelles** uniquement, par tries successives de raisins botrytisés. Un degré potentiel minimum de 20° est requis pour débiter la récolte.  
**Nombre de tries :** 4  
**Tries les plus importantes :** 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup>

#### VINIFICATION

**Fermentation :** en barriques de chêne 90% neuves 10% issues d'un 1er vin – durée 3 à 6 semaines  
**Elevage :** en barriques de 18 à 24 mois

#### PRODUCTION

**En moyenne :** 80 000 bouteilles par an  
**En 2015 :** env. 70 000 bouteilles  
**Rendement 2015 :** 12 hl/ha

### En primeur 2015 VINTAGE

**Vines area:** 85 ha.  
**Vine density:** 6600 plants/ ha  
**Average age of the vines:** 25-30 years old  
**Blending:** 65% sémillon, 35% sauvignon

#### VINEYARD MANAGEMENT

Château Guiraud got **Organic Farming** certification in early 2011 and has managed the vineyard using organic methods since 1996.  
**2015 is the 5<sup>th</sup> vintage to be certified as organic.**

#### TERROIR

**Soils:** sandy gravels 80%, 20% clay gravels.  
**Subsoils:** deep translucent sand, pure gravels crossed by red clay and limestone marls, fossilized oyster beds and red and white clay

#### HARVEST

**Beginning:** September 7  
**End:** October 8  
**Manual** picking only, by several sortings on botrytised berries. A minimum potential charge of 20% alcohol is required to start the harvest.  
**Total pickings:** 4  
**Main pickings:** 2<sup>nd</sup> and 3<sup>rd</sup>

#### VINIFICATION

**Fermentation:** in oak barrels 90% new 10% from a first wine – lasts 3 to 6 weeks  
**Ageing:** in barrels for 18 to 24 months

#### PRODUCTION

**In average:** 80.000 bottles per year  
**2015 Production:** ca.70.000 bottles  
**2015 Yield:** 12 hl/ha



#### Commentaires de millésime de Xavier Planty, copropriétaire et gérant

« Après 3 années plutôt fraîches, 2015 fait place à la chaleur ! Le scénario magique se met en place dès le printemps avec des températures élevées entraînant une floraison précoce. La chaleur de juin et juillet permet une maturation rapide et les températures plus raisonnables de début août arrivent à point nommé. La maîtrise de l'agriculture biologique nous permet de ramasser les premiers raisins botrytisés dès le 7 septembre ! Vent, humidité du matin grâce au Ciron, chaleur l'après-midi sont ensuite les conditions rêvées pour une concentration optimale et homogène. En un mois, la récolte est rentrée. Tout s'est déroulé à merveille, le millésime s'annonce d'anthologie. »

#### Comment about the vintage by Xavier Planty, co-owner and manager

“After 3 years of relatively cold temperatures, the heat finally arrived in 2015! From springtime onwards, we had a beautiful run of weather, with higher than average temperatures allowing the vines to blossom week early. Temperatures in June and July peaked at over 40°C, meaning that grapes could ripen early. Slightly cooler weather and sporadic rain provided the perfect conditions for « liquid gold ». Our organic methods allowed us to begin harvesting botrytis-affected grapes from the 7th September! Wind, humidity provided by the Ciron, and afternoon heat... a perfect cocktail for optimal, even concentration. In 1 month, the harvest was done. Everything went perfectly smoothly. This vintage is one for the history books