

Chateau Guiraud 'G de Guiraud' Bordeaux Blanc 2014

Château Guiraud



Un blanc sec à Sauternes ! Château Guiraud montre encore une fois qu'il sait rester au sommet et exprimer toute la diversité de son terroir en bio. Chapeau !

Type	Blanc
Producteur	Château Guiraud
Région	Bordeaux
Cépage	Sauvignon Blanc Sémillon
Dosage	Sec
Température	10-12°C
Degré d'alcool	13 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2020
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et Notes

Le nouveau millésime 2014 est en cours de notation

Wine Spectator : **'TRÈS BON' (pour la cuvée 2013)**

À propos du vin : « De superbes arômes de verveine au citron, de paille et de pêche blanche, soutenus par une finale vivifiante de chèvrefeuille et de beurre salé. »

Bettane & Desseauve : **4BD 'Producteur incontournable' et 17/20 (pour la cuvée 2013)**

À propos du domaine : Le château a été acquis par la famille Peugeot, associée au trio de choc Xavier Planty (qui dirige le domaine), Stephan von Neipperg et Olivier Bernard. Ce premier cru classé, irréprochable en matière de viticulture probe et de respect scrupuleux des usages loyaux dans la production de vin liquoreux, a progressé dans la conservation du potentiel aromatique de départ, avec des tenues au vieillissement supérieures à celles d'un passé récent. Son adhésion aux principes de la viticulture biologique devrait servir d'exemple à d'autres voisins ... »

Notes de dégustation

Il y a des vins qui vous restent en mémoire. Pour nous, lors des dernières dégustations, ce fut le 'G' de Guiraud.

Il porte en lui l'empreinte du Premier Grand Cru Classé de Sauternes : son terroir, ses grappes, ses attentions... mais affiche clairement une particularité singulière.

Sur les 120 hectares convertis en agriculture biologique, 15 sont réservés au vin blanc sec.

Xavier Planty, vigneron et grand expert du Sauternais a senti avant tout la force d'un terroir capable de s'exprimer en blanc sec.

Jeune millésime, 2014 est déjà dans le registre tertiaire. Ciselé et pur jusqu'à sa finale, il s'appuie sur une belle trame de citron frais insolent de vivacité. Chaque gorgée se métamorphose en un hymne au sauvignon blanc. Nuancé, complexe et profond, 'G' de Guiraud montre qu'en sec tout comme en liquoreux, il parvient à rester au sommet avec classe !

Domaine

D'abord célébré sous le nom de 'Maison Noble du Bayle', le domaine Guiraud fut racheté par Pierre Guiraud, grand négociant bordelais protestant en 1766. Guiraud parvient en moins de 80 ans à devenir un Grand Cru de prestige consacré au rang de 1er Grand Cru Classé de Sauternes lors du classement impérial de 1855.

Noblesse d'un blanc sec à la signature Guiraud

Le 'G' de Château Guiraud est issu de la réflexion de deux hommes : Xavier Planty et Michel Liessi. L'esprit n'est pas de produire un second qui a le reflet du grand mais au contraire d'affirmer la nécessité d'un blanc sec comme exhausteur de talent de ce terroir de graves sableux et argileux.

Ainsi, le sauvignon détient une plus grande partie allant jusqu'à 70 % de l'assemblage avec un sémillon présent à 30 %.

Afin d'extraire au maximum la beauté de la vigne, les vendanges ont lieu à la main, grappe par grappe, sur des raisins mûrs mais non pourris. Pour approcher la perfection, il est nécessaire d'effectuer deux passages.

Après un pressurage lent, dont on ne garde que la première partie, le jus est débourbé à basse température. La fermentation s'effectue dans les barriques ayant auparavant contenu le 1er grand vin. L'élevage se fait ensuite en fût de chêne avec bâtonnages sur lies régulier durant 3 à 4 mois. En général, le vin prend son épaisseur pendant environ 9 mois avant sa mise en bouteille.