

Château Guiraud 1er Grand Cru Classé Sauternes 2006 Château Guiraud



On ose le dire : c'est l'un des plus grands liquoreux au monde ! Après presque 10 ans de repos, ce 1er Grand Cru Classé de Sauternes brille par une densité et une pureté aromatique rarement atteinte. La culture totale en bio comme la vinification faite par le grand expert, Xavier Planty, n'y sont pas pour rien !!

Type	Vin liquoreux
Producteur	Château Guiraud
Région	Bordeaux
Cépage	Sauvignon Blanc Sémillon
Température	6-8°C
Degré d'alcool	13,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2035
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et Notes

Gault & Millau : **18/20**

Wine Enthusiast : **95 points**

« Des saveurs de marmelade d'oranges douce, riche, peut-être pas aussi imposante puissante que Guiraud ne peut l'être, mais toujours avec une grande tension intérieure entre douceur et marque de pourriture noble, précédé d'un délicieux de zeste de citron et un dernier sursaut sur l'acidité en finale. » Roger Voss

Wine Spectator : **93 points**

« Subtile, avec des arômes complexes de miel, d'épices, de bonbons et de tarte aux pommes voire au citron. Puissant et long, à son apogée après 2012. »

Jancis Robinson : **16,5/20**

Notes de dégustation

Il y a des vins qui vous restent en mémoire. Pour nous, lors des dernières dégustations, ce fut ce Sauternes de Guiraud 2006.

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

Sur un terroir totalement converti en agriculture biologique (le seul du classement de 1855), Xavier Planty, vigneron et grand expert du Sauternais a senti qu'il pouvait pousser l'âme de ce Sauternes dans des contrées émotionnelles jamais explorées. Et c'est totalement vrai ! Vous serez subjugués de découvrir sous sa robe dorée aux reflets scintillant un nez nuancé et profond de miel de tilleul, de cannelle, de pain d'épices soutenu par une fraîcheur incroyable. En bouche, c'est impressionnant : l'attaque est toujours vive, éclatante et racée. Elle se développe sur des agrumes confits, une assise minérale fine et une opulente matière baroque. La tenue en finale est bien ouverte, longue et dense : digne de son grand frère Yquem !

Après presque 10 années de repos, Château Guiraud maintient sa noble lignée et confirme qu'il fait partie des plus grands liquoreux du monde.

Un nectar idéal pour honorer le foie gras des fêtes de fin d'année !

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.

Les gouttes de Dieu

Château Guiraud 1er Grand Cru Classé Sauternes 2006 est composé de sémillon (65%) et de sauvignon (35%). Les vieilles vignes de 35 à 40 ans se développent sur un sol de graves argileux et sableux.

Afin d'extraire au maximum la beauté de la vigne, les vendanges ont lieu à la main, grappes par grappes, sur des raisins botrytisés. Pour approcher la perfection, il est nécessaire d'effectuer entre deux à six 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 neuves pour un tiers, dans des barriques d'1 vin pour l'autre tiers et pour le dernier tiers dans des barriques de deux vins. Une étape essentielle qui dure entre trois semaines à deux mois afin d'affiner le style de Guiraud.

L'élevage se fait ensuite en barrique sur fines lies durant 18 à 24 mois avec soutirage tous les 3 mois.

Le vin est certifié en agriculture biologique.