

# 1er Grand Cru Classé Sauternes 2004 Château Guiraud



On ose le dire : c'est l'un des plus grands liquoreux au monde ! Après presque 12 ans en bouteille, ce 1er Grand Cru Classé de Sauternes brille par une densité et une pureté aromatique rarement atteintes. L'agriculture respectueuse de l'environnement et la parfaite maîtrise de la vinification s'expriment à la perfection !

Type	<b>Vin liquoreux</b>
Producteur	<b>Château Guiraud</b>
Région	<b>Bordeaux</b>
Cépage	<b>Sauvignon Blanc Sémillon</b>
Dosage	<b>Liquoreux</b>
Température	<b>6-8°C</b>
Degré d'alcool	<b>13,5 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2050</b>
Élevage	<b>Barrique</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**  
ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 94/100 Points Wine Enthusiast

« Pour un 2004, ce vin est riche et impressionnant, mais c'est ce que l'on est en droit d'attendre de Guiraud. Le fruit est superbement mûr, avec des saveurs de pêche et de sirop de mandarine, pour ensuite poursuivre sur des notes de botrytis et de miel de sapin. La fin de bouche porte des arômes d'épices dans un ensemble exotique. »

## Critiques et Notes

### Gault & Millau : 18/20

### Wine Enthusiast : 94 points

« Pour un 2004, ce vin est riche et impressionnant, mais c'est ce que l'on est en droit d'attendre de Guiraud. Le fruit est superbement mûr, avec des saveurs de pêche et de sirop

de mandarine, pour ensuite poursuivre sur des notes de botrytis et de miel de sapin. La fin de bouche porte des arômes d'épices dans un ensemble exotique. »

### **Robert Parker's Wine Advocate : 92 points**

« Le millésime 2004 de Guiraud se montre plus doux, plus structuré aussi, que le 2003, et il y a une meilleure cohérence entre les parfums de fleurs d'abricot, la marmelade et une pointe de minéralité qui n'est pas présente dans les précédents millésimes. La bouche est bien équilibrée et s'ouvre en douceur. L'acidité est bien équilibrée grâce à des notes de mangue, de confiture d'oranges et coings en pâte de fruits, le tout se poursuit sur une finale harmonieuse. »

### **Wine Spectator : 92 points**

« Épicé, avec des abricots secs et un profil citronné. Plein, fin et long. Moyennement sucré avec une finale sur les épices. Un style impressionnant et racé. »

### **Bettane & Desseuve : 4 étoiles 'Gloire du vignoble français'**

« 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... »

### **La Revue du Vin de France : 2 étoiles 'Très grand domaine doté de terroirs fabuleux'**

« Le domaine parvient, avec énormément de volonté, à respecter le développement naturel de la pourriture noble. La vinification, quant à elle, se refuse à la moindre chaptalisation, comme cela devrait d'ailleurs être le cas pour tous les crus classés – cause pour laquelle milite ardemment Xavier Planty. Le château produit également, sur des terroirs non-classés en Sauternes, en appellation Bordeaux, un important volume d'un vin blanc sec à boire dans sa prime jeunesse. »

## **Notes de dégustation**

Il est des vins qui vous restent en mémoire. Pour nous, lors des dernières dégustations, ce fut ce Sauternes signé Guiraud en 2004.

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 une robe dorée aux reflets scintillants un bouquet 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 2004 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.