

1er Grand Cru Classé Sauternes 2005 - 0,375L Château Guiraud



On ose le dire : c'est l'un des plus grands liquoreux au monde. Après 12 ans en bouteille, ce 1er Grand Cru brille par une pureté aromatique rarement atteinte. Le respect de l'environnement et la parfaite maîtrise de la vinification s'expriment à la perfection.

Type	Vin liquoreux
Producteur	Château Guiraud
Région	Bordeaux
Cépage	Sauvignon Blanc Sémillon
Dosage	Liquoreux
Température	6-8°C
Degré d'alcool	13,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2035
Élevage	Barrique
Volume	0,375



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

18,5/20 Points Gault&Millau France

« Accord mets-vins avec ce vin : desserts à base de fruits jaunes ou fruits exotiques. Des fromages bleus. Cuisine orientale et épicée (curry, cuisine thaï, indienne) et des desserts à base de fruits secs, noisettes, noix. »

Critiques et notes

Gault&Millau : 18,5/20

« Accord mets-vins avec ce vin : desserts à base de fruits jaunes ou fruits exotiques. Des fromages bleus. Cuisine orientale et épicée (curry, cuisine thaï, indienne) et des desserts à base de fruits secs, noisettes, noix. »

La Revue du Vin de France :

À propos du vin : **18/20**

À propos du domaine : **2 étoiles 'Très grand domaine doté de terroirs fabuleux'**

« La viticulture y est particulièrement soignée, Guiraud a d'ailleurs été le premier des Premiers Crus Classés de 1855 à bénéficier de la labellisation bio, en 2011. 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. »

Wine Spectator : 97 points

« Beaucoup d'arômes de botrytis, de tarte au citron et de pomme cuite. Bien corsé, avec une multitude de saveurs crémeuses et vanillées. Un arrière-goût intense de fruit des tropiques et de miel. Une belle longueur et de la viscosité. Une belle finale bien structurée et épicée. Il sera difficile d'y résister. À déguster de préférence après 2014. 8 000 caisses produites. »

James Suckling : 97 points

« Il ressemble à la synthèse des fabuleux millésimes 2001 et 2003. Le vin blanc révèle de magnifiques arômes de botrytis, de miel et d'écorce de citron. En bouche, beaucoup de saveurs fruitées, avec une note sous-jacente de fruits des tropiques tels la mangue et la papaye. Une finale intense. Trop bon pour ne pas en profiter. »

Bettane & Desseuve : (pour le domaine) 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 propre 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

Depuis les premiers jours de la légendaire classification en 1er Grand Cru Classé datant de 1855, Château Guiraud compte parmi les meilleurs domaines de Sauternes. Le luxe dans toute sa splendeur ! Et le meilleur dans tout ça : le producteur de nobles vins liquoreux a su conserver une catégorie de prix beaucoup plus abordable que ses compagnons de route tels le Château d'Yquem par exemple. Le millésime 2005 est aujourd'hui dans son plus bel âge et a fait l'objet de toute une série d'excellentes notes de la part de la presse spécialisée. Et vous, qu'en pensez-vous ?

En effet, la cuvée 2005 fait grande impression : on y est sous le charme d'une robe jaune or et d'un bouquet déjà très ouvert qui exhale tout un panorama de senteurs telles le miel, les épices, la tarte aux pommes, la confiture d'abricot et d'orange et l'ananas. Un soupçon d'écorce de citron se fait également remarquer. Cet éventail aromatique diversifié et complexe se poursuit en bouche. Le vin blanc présente beaucoup de richesse, d'extraction et un fondant onctueux. Le spectacle est accompagné d'une note boisée élégante qui perdure au cours de la longue finale.

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 2005 est composé de sémillon (65 %) et de sauvignon blanc (35 %). Les vieilles vignes de 35 à 40 ans se développent sur un sol de graves argileux et sableux. La densité des ceps est de 6 600 pieds par hectare.

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 une moitié, dans des barriques d'un vin pour l'autre moitié. 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.