

# **Château Guiraud – 1er G.C.C. | Sauternes France (LIKOREUS FRANKRIJK) – 2010**

## **Domaine**

### **Ch. Guiraud**

Le Château Guiraud est entré en possession de la famille Guiraud en 1766 et est situé au cœur de la région de Sauternes, à Bordeaux. Le domaine s'étend sur une superficie impressionnante de 128 hectares de vignes, entourées de forêts. En 1855, le château a été honoré en raison de sa dévotion de longue date, obtenant ainsi, aux côtés du Château d'Yquem, le prestigieux titre de 1er Grand Cru Classé en 1855. Outre sa qualité exceptionnelle, ce domaine s'est distingué au fil des siècles par son engagement envers la biodiversité et l'écologie. En tant que pionniers, ils ont été les premiers à recevoir en 2011 leur certification pour la viticulture biologique, une distinction qui les a élevés au rang de Premier Grand Cru Classé. Depuis 2022, c'est Sandrine Garbay, une femme d'influence, qui est à la tête du Château Guiraud. Forte de trois décennies d'expérience acquise au Château d'Yquem, elle contribuera indubitablement à l'élaboration des meilleurs vins doux et botrytisés au monde pour le Château Guiraud.

## **Vinification**

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. Trie la plus importante : 2 ème et 3 ème. 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 selon le millésime.

## **Dégustation**

Ce millésime est tout simplement magnifique. Avec un beau rendement, nous avons réalisé un vin puissant, très aromatique, qui présente un équilibre alcool-sucre-acidité parfait ainsi qu'une pureté de botrytis impressionnante. La différence avec 2009 vient des températures plutôt froides que nous avons connues en août et en septembre. Ce temps frais a permis de préserver arômes et acidité. Ceci explique le spectaculaire équilibre et la grande fraîcheur du Château Guiraud 2010, encore renforcé par 35% de sauvignon. Les arômes sont intenses : aubépine, fruit frais et touche mentholée caractérisent ce millésime. La sensation en bouche est ample, douce et soutenue. Le côté tonique du botrytis est amplifié par une grande fraîcheur. La bouche confirme le nez : les arômes sont comme cristallisés avec précision et pureté. Le vin est long mais jamais sur un sucre lourd : la magie des sucres naturels sublimés par le botrytis opère...

## **Mets adaptées**

Desserts | Foie gras | Gorgonzola

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Sémillon (65%), Sauvignon blanc (35%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Demi

