



La sélection Bettane et Desseauve pour le Bordelais

CHÂTEAU GUIRAUD



33210 Sauternes
Tél. 05 56 76 61 01 - Fax. 05 56 76 67 52
dgalhaud@chateauguiraud.com
www.chateauguiraud.com

Le château vient d'être acheté par la famille Peugeot, associée au trio de choc Xavier Planty, Stephan von Neipperg et Olivier Bernard. Nul doute que ce Premier cru, qui faisait son possible en matière de viticulture probe et de respect scrupuleux des usages loyaux dans la production de vin liquoreux, progresse encore, particulièrement en raffinement dans l'élevage. Le 2006 confirme ce pronostic. Quelques millésimes récents, très purs à la naissance, ont vieilli un peu vite. On misera plutôt sur le 2002, le 2004 et le très prometteur 2006, un des rares vins complets de l'année.

SAUTERNES 2006

Blanc Liquoreux 2015 à 2030 NC 17,5/20
Robe dorée, grand nez savoureux, précis, au rôti plus noble et complexe que la moyenne, avec une remarquable diversité et fraîcheur aromatique pour un corps aussi riche.

Graves et Sauternais

Le vignoble des Graves, berceau du goût « historique » des vins de Bordeaux, commence directement dans la banlieue sud de la grande ville et continue jusqu'à Langon : blancs secs et rouges partagent les mêmes qualités de finesse et d'équilibre. Sauternes est une enclave dans la partie sud de ce vignoble, spécialisée dans la production en volume unique dans le monde, de vins blancs liquoreux de grande classe.

SAUTERNES 2005

Blanc Liquoreux 2015 à 2030 55 € 17,5/20
Superbe nez de raisins parfaitement rôtis, équilibrant magnifiquement puissance et finesse. Le vin récent le plus complet de ce château, à notre connaissance.

SAUTERNES 2002

Blanc Liquoreux 2012 à 2022 32 € 18,5/20
Jaune pâle, grande élégance aromatique, fraîcheur, finesse, complexité, splendide bouteille, sans doute la plus accomplie sur le plan formel des dix dernières années.

SAUTERNES 2000

Blanc Liquoreux 2012 à 2020 45 € 17,5/20
Robe pâle, nez complexe, notes d'agrumes et d'abricot très classiques, aucune oxydation prématurée, charmeur, long, légèrement moins pur que le 2002.

SAUTERNES 1997

Blanc Liquoreux 2008 à 2011 52 € 16/20
Robe évoluée, notes curieuses au nez, de grand champagne et de nectar d'abricot, acidité à découvert, manque de pureté pour l'année et surtout une évolution trop rapide de la saveur. À boire avec plaisir, mais à déconseiller aux puristes du sauternes.

Blanc : 100 hectares : sauvignon 36%, sémillon 65%.
Production totale annuelle : 100 000 bt.

Visite : De 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h y compris le week-end.