

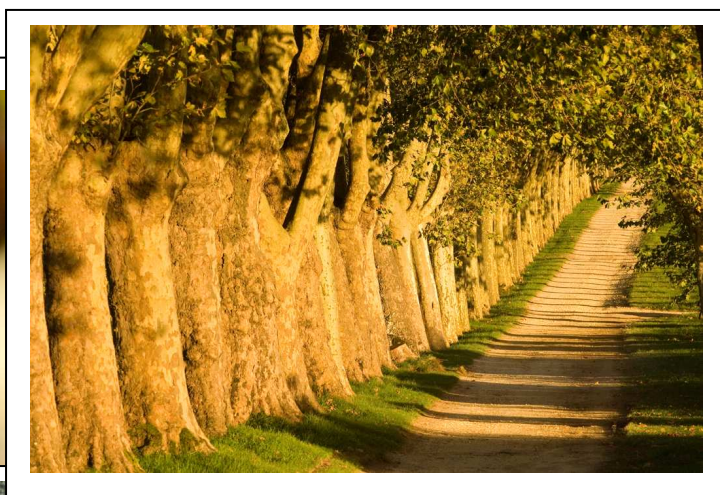


1<sup>er</sup> GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

# CHÂTEAU GUIRAUD



PRIMEUR  
2006



**CHÂTEAU GUIRAUD** • 33210 SAUTERNES • T. 05 56 76 61 01 • F. 05 56 76 67 52  
[www.chateauguiraud.com](http://www.chateauguiraud.com) • [xplanty@chateauguiraud.com](mailto:xplanty@chateauguiraud.com)

SIRET 322 519 547 00010 • TVA INTRACOM FR 46 322 519 547 • RC 81 D 298



### Production

Le 1er cru est produit à partir de nos 85 ha classés en appellation Sauternes.

En 2006, nous avons produit environ 60.000 bouteilles.

Le rendement moyen est de 8 hl/ha.

### Cépages

Sémillon (65%) et Sauvignon (35%).

La densité de plantation est d'environ 6660 pieds/ha.

L'âge moyen des vignes se situe autour de 35 ans.



### Sols

La vigne est cultivée sur des sols et des sous sols très diversifiés ; les sols sont des graves sableuses sur 80% de la surface et des graves argileuses pour le reste du domaine. Les sous-sols sont excessivement hétérogènes: on rencontre des sables translucides profonds, des graves pures traversées par endroit par des masses d'argile rouge, mais aussi des marnes calcaires, des bandes de calcaire à huîtres ou des argiles rouges et blanches.

### Vendange 2006

Début : 7 Septembre

Fin : 10 Octobre

Nombre de trie : 4

Trie principale : 3<sup>ème</sup>

Manuelles uniquement. Réalisées par tries successives (2 à 6 tries) de raisins botrytisés. Un degré potentiel minimum de 20° est requis pour débiter la récolte.

### Fermentation

En barriques d'une durée de trois semaines à deux mois. Les différents lots sont fermentés jusqu'à l'équilibre qui leur est propre en fonction de leur sélection.

La chaptalisation, la cryoextraction et toutes autres techniques d'enrichissement sont absolument proscrites.

### Elevage

Effectué en barrique; d'une durée de 18 à 24 mois suivant les millésimes.

### Mode de conduite de la vigne

Pratique de la lutte raisonnée, une agriculture respectueuse (partiellement biologique) de l'environnement et bien évidemment aucun anti-botrytis.

### Commentaires de dégustation de Xavier Planty, co-proprétaire & oenologue du Château Guiraud

*« Le vin est riche et très structuré. 2006 s'exprime déjà par sa minéralité et une jolie fraîcheur en bouche. Les notes de miel, d'épices et de fruits exotiques sont très présentes. Concentrée, la texture est soyeuse et gourmande. Un très bel équilibre. »*

CHÂTEAU GUIRAUD • 33210 SAUTERNES • T. 05 56 76 61 01 • F. 05 56 76 67 52  
www.chateauguiraud.com • xplanty@chateauguiraud.com

SIRET 322 519 547 00010 • TVA INTRACOM FR 46 322 519 547 • RC 81 D 298



## La Presse...

### **Wine Spectator**

**92-94**

5 April 2007

Rich and structured, showing honey and spice. Full-bodied, with medium sweetness. Tight, firm and long.

J.S.

### **Decanter**

★★★★★

16 avril 2007

Director Xavier Planty celebrated his first vintage of independence for himself and his new partners with an exceptional result. There are extremely scented, creamy, mineral notes which are echoed in the flavour - a very long flavour, showing great breed, creamy textures, concentration and real harmony. From 2012.

### **Jean Marc Quarin**

**16,75**

Encore du très beau travail fait par Xavier Planty. Depuis la vente de Guiraud par la famille Narby, Guiraud appartient à la famille Peugeot, à Olivier Bernard, au comte de Niepperg et à Xavier Planty. Chacun détient des parts dans des proportions variables. Goûté trois fois, j'ai toujours été sensible à la finesse de son nez frais, fruité et complexe. Superbe entrée en bouche, soyeuse, évoluant dense et aérienne au milieu. Saveur beurrée. Le vin fond en finale, savoureux et subtil sur des nuances épicées rappelant la muscade, le gingembre, le poivre, mais aussi dans un autre registre la poire. Incrachable. En 2006, château Guiraud aura fait deux fois moins de récolte qu'en 2005 (5 000 caisses contre 10 000).

### **Cash**

**89-91**

19 avril 2007

Im Gaumen tolle Tiefe und Balance zwischen Säure, Süsse und Alkohol.

### **Tast Pro - Bettane & Desseauve**

**17,5/20**

30 avril 2007

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 : beaucoup de nuances d'ananas et de fruits de la passion, ce qui est bon signe !



### **Robert Parker by Neal Martin**

**93-95\***

4 mai 2007

I spoke to Xavier Planty from Château Guiraud during the tasting and asked him about the 2006. *"We had good weather in July, rain in August and then heavier rains between the 15th and 18th September. It is a good rather than great Sauternes vintage, but also a small one. At Guiraud we had half the average crop, for example in 2005 our yield was 20hl/ha but in 2006 I was just 8hl/ha."*

*"Selection as vital and we spent 30% more time sorting out the grey rot and berries with high acidity. There are some parcels in which we did not pick anything at all. We made five triages through the vineyard, the first at the end of August. The second and third were very quick but we had to keep stopping because of the rain. The fourth was again quite quick but for the fifth, only one-fifth produced satisfactory fruit." "By October I felt that we had the fruit concentration but not the finesse but suddenly the aromas began to develop and we noticed the wine's freshness and purity."*

One such wine is Xavier Planty's own Château Guiraud 2006, a testament to the effort that was expended picking at the optimal time and draconian sorting measures. Appraising it next to the previous vintage, I would say that he has managed to create an even better wine.

**Tasted with a negotiant.** Undoubtedly one of my favourite Sauternes in 2006, juxtaposed against the 2005 I think this is better. The nose takes some coaxing but eventually reveals a delectable bouquet of honey and white flowers. The palate has a crisp entry, a good level of botrytis with racy acidity. Very harmonious with notes of tangerine, honey and a touch of apricot on the midpalate. Nice fatness to it and impressive length. Excellent. Tasted March 2007.

*\*A noter qu'au classement par note, Château Guiraud sort en 22<sup>ème</sup> position sur 333 vins dégustés et en 2<sup>ème</sup> position des Sauternes – Barsac.*

### **Falstaff**

**90 -92**

16 Avril 2007

Mittleres Gelbgold, noch nicht ganz. In der Nase feinwürzig, nach Grapefruitschalen, feine Honigsüße, frische Tropenfrucht, einladendes, sauberes Bukett. Am Gaumen elegant, feines Säurespiel, sehr gut integrierte Süße, mineralisch, besitzt einige Finesse, gutes Reifepotenzial.

### **Jancis Robinson**

**17.5**

Drink 2013-22

Sweet lime sherbet with bitter orange notes. Lots of power, sweetness and richness. Some notes of green vegetation on the very back palate but overall a good debut for the new regime. Just a bit hard and green on the finish.

### **Le Point Hors Série Bordeaux**

**17,5**

Mai 2007

Nez fermé, bouche puissante, large, épicée, dense, bon équilibre, long, massif mais avec de la finesse.

O = 2012 ; G = 25 ans

**CHÂTEAU GUIRAUD** • 33210 SAUTERNES • T. 05 56 76 61 01 • F. 05 56 76 67 52  
www.chateauguiraud.com • xplanty@chateauguiraud.com

SIRET 322 519 547 00010 • TVA INTRACOM FR 46 322 519 547 • RC 81 D 298



### **L'Agefi**

★★★★★

8 Juin 2007

Guiraud, marqué par des fruits mûrs, est assez riche et sucré à l'attaque, équilibré ensuite par l'acidité ; la liqueur finale est toute en finesse, sans amertume. Excellent

### **Vino Magazine**

Juin / Juillet 2007

Excellent : Guiraud 1GCC

### **Gault Millau Supplément**

17/20

Juin / Juillet 2007

Vin à la robe or vert, très brillante. Ce vin est marqué aujourd'hui par l'élevage, vanille, poivre, et s'ouvre sur une trame très douce et confiturée : mirabelle, pêche, melon, avec une pointe mentholée qui lui donne une personnalité. L'ensemble est d'un très bel équilibre, sur la finesse et la richesse, l'élégance et la profondeur. Très bien fait. A boire avant 2040.

### **Fine Wine Magazine**

ETE 2007

Super rich : Guiraud

## Les propriétaires



Depuis le 20 Juillet 2006, Château Guiraud a été repris par 4 partenaires, **Xavier Planty**, manager et oenologue du Château Guiraud depuis 25 ans, le Domaine de Chevalier en Pessac Léognan représenté par **Olivier Bernard**, **Stephan Von Neipperg** propriétaire du Château Canon La Gaffelière à Saint Emilion et la Famille Peugeot, représentée par **Robert Peugeot**, le célèbre constructeur français de voiture.

Ce management opérationnel entre Xavier Planty, un des oenologues les plus influents sur le développement d'études sur le Botrytis Cinerea dans le Sauternais depuis ces vingt dernières années, Olivier Bernard reconnu pour produire un des meilleurs crus classés des Graves et pour son légendaire enthousiasme en matière de communication, et Stephan Von Neipperg, une des plus belles "successful story" de Saint Emilion, agronome et oenologue, précurseur de procédés de cultures biologiques de la vigne, permet de créer une réelle synergie pour promouvoir et développer la notoriété du Château Guiraud dans le monde entier.

## L'Ecologie du Cru



Le Château Guiraud n'utilise plus aucun produit chimique ni pesticide depuis plusieurs années.

Nous avons recréer une réelle biodiversité grâce à des procédés naturels de culture, en plantant 5 km de haie le long des parcelles de vigne de façon à faciliter la lutte intégrée entre les populations animales, en privilégiant la diversité génétique (40.000 pieds de vigne par an sont greffés dans notre serre et plantés par nos soins), en pratiquant un enherbement naturel maîtrisé et en étudiant différents cépages regroupés dans notre Conservatoire qui en compte une centaine aujourd'hui.



Depuis 25 ans, le Château Guiraud s'emploie à n'utiliser que des méthodes qui contribuent à la création d'un écosystème équilibré où les espèces végétales et animales peuvent coexister ensemble.

**Nos vins sont à ce niveau d'exigence...**