



CHÂTEAU GUIRAUD : LE PRIVILEGE DU NATUREL

Château Guiraud, 1er Grand Cru Classé de Sauternes en 1855, vient d'obtenir sa certification en Agriculture biologique. C'est le premier et l'unique des 1ers Grands Crus Classés de la classification de 1855 de Bordeaux à obtenir cette certification, initiée par son directeur Xavier Planty dès 1995. Ce choix exemplaire façonne le nouveau style des vins du domaine : ils s'affirment désormais plus purs, plus tendus et plus élancés...

LA PHILOSOPHIE DE LA CULTURE DE LA VIGNE AU CHÂTEAU GUIRAUD

La mise en œuvre d'une telle culture et un regard différent sur la vigne ont entraîné une nouvelle sensibilité et une autre esthétique du vin. On est loin de la course au sucre, le vocabulaire a changé, il n'est plus question de puissance mais au contraire de pureté, de finesse aromatique et de construction cohérente des vins.

Voilà une quinzaine d'années, le Château Guiraud faisait un constat évident. Tout est mis en œuvre pour sécuriser et garantir la récolte des raisins sans penser à la nature et sans regarder l'avenir. Au fil des ans, la vigne a fini par se résigner et s'appauvrir, les traitements drastiques des sols et de la plante ont entraîné de profonds déséquilibres. Retrouver les fantaisies de la nature en regardant la vigne de façon différente, c'est la nouvelle approche commencée au tournant du siècle... Ignorant les écoles et les modes, le Château Guiraud trace son propre chemin.



Favoriser la diversité florale est apparu très vite comme une étape importante de ce renouveau. Cela passait par des allées enherbées qui se prolongent dans les rangs de vigne. Un impératif : laisser faire la nature. Dans chaque mètre cube de terre, il existe un stock de germes et seules les graines les mieux adaptées poussent au printemps et à l'automne. Chaque année, ces floraisons deviennent des indicateurs de la diversité et de la vie des sols.

Dans le même état d'esprit, six kilomètres de haies ont été replantées en faisant appel au lierre, au laurier-thym, au châtaignier, au noisetier... Autant de lieux qui ont été investis par de nouvelles populations d'insectes. Durant l'été 2010, une spécialiste a dénombré 675 espèces d'insectes et d'araignées dans les vignes de Château Guiraud dont 7 espèces de bourdons. Des nids ont été mis à la disposition des oiseaux et l'on construit des « hôtels à insectes » pour accueillir les nouveaux habitants : des guêpes maçonnes, des clairons des abeilles, des perce-oreilles autant de prédateurs qui se régalaient des larves et des bêtes indésirables dans la vigne. Résultat : les traitements contre les insectes ont cessé au Château Guiraud en 2004. Et on a ramassé 30 kilos de morilles en 2010, du jamais vu sur le domaine ! Cette viticulture s'accompagne de pratiques traditionnelles comme les quatre labours annuels qui permettent d'aérer les sols et d'enfoncer les racines profondément dans la terre. La vigne doit se sentir bien.



LE CONSERVATOIRE DES CÉPAGES

Le gel de 1956 avait laissé la vigne du Sauternais exsangue, il fallait tout replanter. Pas facile à l'époque de trouver du bon matériel végétal, les pépiniéristes vendaient alors un peu de tout. Ces souvenirs mais aussi une nouvelle approche de la vigne ont entraîné des réflexions menées par Xavier Planty et un groupe de vignerons de Sauternes et de Barsac. Une ambition commune les a réunis pour préserver la diversité génétique des cépages indigènes et assurer leur renouvellement. En 2001, le Château Guiraud accueillait un conservatoire des cépages. Une centaine de souches de semillon et de sauvignon issues de la sélection massale, une sélection des individus les plus représentatifs, se trouvent réunies dans cette pépinière unique au monde. Elle permet de produire des souches qui garantissent l'avenir du vignoble, lui apportant une exceptionnelle biodiversité et donc un formidable atout pour développer encore l'infinie complexité de ses vins. Le conservatoire constitue aussi un magnifique support d'étude et un formidable outil pédagogique.



L'ESPRIT DU SAUVIGNON

Historique au Château Guiraud, le sauvignon représente 35% de l'encépagement, ce qui est rare à Sauternes où sa proportion tourne en moyenne aux alentours de 15%. Ici, il a trouvé son terroir de prédilection. Lorsqu'il est ramassé au top du botrytis il donne des arômes très complexes où les épices douces complètent les agrumes et les fleurs blanches ; c'est un cépage de grande classe sélectionné depuis dix ans maintenant parmi de vieilles souches de Château Guiraud préservées au conservatoire. Replanté, vinifié à part, ce sauvignon-là, c'est la signature du domaine.

DES VENDANGES HAUTE-COUTURE

La maturité des raisins n'a guère de sens à Sauternes, ce qui compte, c'est la pourriture noble qui fait partie de l'héritage culturel. Elle apparaît à l'automne par la grâce d'un champignon malicieux baptisé « botrytis cinerea ». Les raisins changent de couleur, ils passent du jaune au chocolat, dérivent vers le violet avant de virer vers une teinte plus sombre. Dans le même temps, le champignon dégrade une partie des sucres et conforte les acidités. Il apporte du gras et surtout, il sert de catalyseur aux arômes. L'évolution n'est pas uniforme ce qui oblige les vendangeurs à passer plusieurs fois dans les vignes, on parle de « tries ».



Chaque année, les vendanges du Château Guiraud débutent toujours par « le point zéro du botrytis ». Il s'agit de mettre la vigne à plat en éliminant les baies indésirables. Ce travail assure un développement plus homogène du botrytis en autorisant un ramassage maîtrisé. Selon le millésime, de 2 à 5 tries se révèlent nécessaires pour ramasser les raisins. Les rendements apparaissent infimes, chaque hectare du Château Guiraud ne produit en moyenne que 12 hectolitres de grand vin par an ! Un chiffre qui laisse transparaître l'ambition et la volonté de qualité.



LE NOUVEAU CHÂTEAU GUIRAUD

Depuis 2000, l'évolution des vins du Château Guiraud s'affiche très sensible, ils apparaissent plus tendus, plus droits et plus aériens. Ils semblent aller à l'essentiel en proposant des nez précis et un toucher qui séduit par sa sensualité, son opulence discrète et sa plénitude. Le mariage de l'harmonie et du fondu dessine une géométrie sphérique qui décrit l'élégance et le raffinement. Ils ont aussi gagné en finesse et dévoilent une fin de bouche minérale qui aiguise la complexité. Pour les arômes, c'est l'extrême profusion, des notes mentholées, des fleurs blanches, de l'abricot, des agrumes confits, de l'angélique et quelques sublimes fragrances comme cette truffe blanche dévoilée par le somptueux 2001. Et surtout pas de notes de botrytis précise le faiseur du Château Guiraud, le champignon vient « griser » et perturber la netteté des arômes du vin.

LA CERTIFICATION AB



La marque AB est une marque collective de certification, d'usage volontaire et propriété du ministère de l'agriculture. Elle garantit une qualité attachée à un mode de production respectueux de l'environnement respectant un cahier des charges dont le principe est la non utilisation de molécules de synthèse que ce soit engrais, désherbants, fongicides, insecticides. C'est donc une obligation de moyens respectant la nature. Elle identifie les produits d'origine agricole destinés à l'alimentation humaine ou à l'alimentation animale qui respectent, depuis le producteur jusqu'au consommateur, la réglementation et le contrôle bio tels qu'ils sont appliqués en France, ainsi que de fortes exigences de traçabilité.

En France, il existe cinq organismes certificateurs agréés par les pouvoirs publics français qui peuvent attester de la certification AB. Ils répondent à des critères d'indépendance, d'impartialité, d'efficacité et de compétence. Pour le Château Guiraud, cet organisme est Qualité France. Château Guiraud a terminé sa reconversion étalée sur trois ans et le millésime 2011 sera certifié « issu de l'agriculture biologique » et pourra s'il le souhaite utiliser les logos de référence correspondants. La licence de Château Guiraud porte le numéro 43902.

Au Château Guiraud, l'application de cette agriculture biologique passe notamment par :

- l'utilisation de fumure organique : les intrants pour cette opération répondent aux cahiers des charges de Nature & Progrès et aux normes N.O.P.
- des traitements raisonnés à base de cuivre appliqué sous forme de bouillie bordelaise, hydroxyde de cuivre, oxyde cuivreux et soufre.
- l'utilisation d'extraits de pyrèthre naturels et d'huile végétale (Normes N.O.P. et règlement UE2092/91) pour éliminer les parasites piqueurs
- l'adjonction régulière de tisanes d'orties et de prêles afin de diminuer les doses de ces intrants.

Nature & Progrès : Association de consommateurs et de professionnels pour une agriculture biologique bio-diversifiée et respectueuse des hommes, des animaux, des plantes et de la planète

N.O.P.: National Organic Programme. Programme biologique national américain élaboré par l'United States Department of Agriculture en 2002 dont les Normes biologiques pour les produits végétaux sont très importantes pour le commerce international.

Règlement UE 2092/91 : Règlement européen couvrant la labellisation des aliments biologiques, adopté en 1991.



LICENCE N° 2011 - 43902

Attestation d'engagement au respect
du mode de production biologique

valide du 01/01/2011 au 31/03/2012

L'organisme certificateur QUALITE-FRANCE SAS, « Le Guillaumet » - 92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX,
agréé par les pouvoirs publics sous le numéro FR-BIO 10, Accréditation COFRAC n° 5-0026 (*)

atteste que l'opérateur : CHATEAU GUIRAUD
33210 SAUTERNES

s'est engagé à respecter les règles communautaires (règlement CE n° 854/2007 modifié ainsi que les dispositifs qui en découlent) concernant le mode de production biologique.



FICHE TECHNIQUE

Appellation : Sauternes

Surface : 85 ha

Sol : graves sableuses sur 80% de la surface et graves argileuses pour le reste du domaine

Sous-sols : sables translucides profonds, 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

Densité : 6600 pieds/ha

Porte greffe : Riparia, 33 09 , 101 14, 161 49

Age moyen des vignes : 35-40 ans

Vendanges : 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 : 90% en barriques neuves, 10% en barriques d'1 vin, d'une durée de 3 semaines à 2 mois

Elevage : sur fines lies, effectué en barriques pendant 18 à 24 mois selon les millésimes avec soutirage tous les 3 mois

Production : 100.000 bouteilles de Château Guiraud
30.000 bouteilles de Dauphin de Guiraud, second vin du Château Guiraud
50.000 bouteilles de G de Château Guiraud, Bordeaux blanc sec

Propriétaires : Robert Peugeot pour FFP, Stephan von Neipperg, Olivier Bernard et Xavier Planty

Contact presse :

Lettres de Châteaux - Marie-Stéphane Malbec

E-mail : marie-stephane.malbec@wanadoo.fr

Tél. : 05 56 44 63 50