1er GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
CHÂTEAU GUIRAUD
SAUTERNES

2023 PETIT GUIRAUD ØKO

2. vin Château Guiraud, Sauternes

FAKTA
Søde vine
Drue(r): 35% Sauvignon Blanc, 65% Sémillon
Lagring: 12 Mdr på Franske fade
Alkohol: 13.5%
Syreindhold: 5,42 g/L
Restsukker: 90,75 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 01429522335
Anbefales til:

Distriktet
Områderne på venstrebredden af Garonne-floden, som producerer søde hvidvine, er klemt inde i det sydlige Graves og består egentlig af 3 områder: Sauternes, Barsac og Cérons. Kun to af disse distrikter må anvende Sauternes AOC/AOP-appellationen, nemlig Barsac (som også gerne må benytte sig af Barsac AOC/AOP) og Sauternes, som selv samler 4 kommuner, nemlig Preignac, Bommes, Sauternes og Fargues. Når man taler om 5 kommuner i Sauternes, er det altså fordi Barsac tælles med. Det er de mange små forskelle i undergrunden og i eksponeringen mod solen, som hovedsageligt er årsagen til visse slottes særlige kvalitet eller stil. Jordbunden består hovedsageligt af "graves" (småsten), ler, sand og kalk ved overfladen og kalk, graves og ler i undergrunden. Det er faktisk i de områder, hvor der er mest ler og "graves", at man finder de bedste slotte, men det er samtidig de steder, hvor det er mest nødvendigt med en god dræning af jorden for at producere kvalitetsdruer, som er optimalt angrebet af "botrytis".

Sauternes AOC/AOP tæller i alt ca. 1.900 ha (ca. 1.500 ha. hvis man ikke tæller Barsac med) og producerer totalt ca. 5 mio. flasker årligt, som dog kun udgør 2% af Bordeaux' totale produktion. Generelt finder man en druesammensætning, som giver stor plads til Sémillon (ca. 80%, giver en delikat aroma, velour og kompleksitet) og Sauvignon (20%, giver struktur, syre og sarte muskatagtige nuancer). Muscadelle er – desværre – efterhånden yderst sjælden. Sauternes vine er meget likorøse og fede men samtidig meget aromatiske, sprøde og delikate, især når de får lov at modne (gerne 20-50 år eller mere i de gode årgange). Det er her, man finder slotte som Ch. Yquem, Ch. Suduiraut, Ch. Rieussec og Ch. la Tour Blanche.

Producenten
Château Guiraud, Sauternes 1. Cru Classé (1855), er beliggende ca. 45 km. syd for byen Bordeaux og hed oprindelig "La Maison Noble du Bayle", før det i 1766 blev købt af Bordeaux-købmanden Pierre Guiraud. Slottet forblev derefter i samme families eje i 240 år, indtil det i 2006 blev solgt til fire venner med en fælles og stor interesse for vin: Erhvervsmanden Robert Peugeot og tre vinproducenter - Olivier Bernard, Stephan Von Neipperg og Xavier Planty (sidstnævnte havde i flere år forinden været slottets bestyrer).

Et gennemgribende restaureringsarbejde blev efterfølgende iværksat, såvel i vinmarkerne (som allerede under Xavier Planty og det tidligere ejerskab var i overgang til økologisk dyrkning) som i slots- og kælderbygningerne. Anstrengelserne har i den grad båret frugt - vinene fra Château Guiraud er bedre end nogensinde og lever til fulde op til den fornemme status som 1. Cru Classé.

Ejendommen omfatter 128 ha., hvoraf de 85 ha. er beplantet med vin - fordelt på 65% Sémillon og 35% Sauvignon Blanc, og i 2010 fik slottet sin officielle godkendelse som økologisk producent. Udbyttet i vinmarkerne er begrænset til ca. 12 hl./ha. hvilket således er mindre end halvdelen af de tilladte 25 hl./ha. Det medfører selvsagt en meget høj aroma- og smagskoncentration i druerne. For yderligere at højne kvaliteten på Château Guiraud foretager man en omhyggelig selektering af såvel druer som af de forskellige fade, hvorpå vinen modner (18-24 måneder på 225 l. barriques, hvoraf 1/3 bliver fornyet hvert år). Hvad der på den måde ikke skønnes at være absolut topkvalitet, indgår herefter i slottes 2. vin - Petit Guiraud, som nok er mindre fin end 1. vinen, men som ikke desto mindre kandiderer til at være "best buy" i Sauternes.

Produktet
Sauternes 'Petit Guiraud' er Château Guiraud 1er Grand Cru Classés anden vin og er normalt sammensat af vine som frasorteres under sammenstikningen af første vinen på slottet, når vinene fra de forskellige druesorter og parceller blandes sammen, efter ca. et års modning på fad. Ofte fravælger man vine fra parceller med yngre vinstokke eller vine fra fade, som afviger en smule fra stilen, man gerne vil have til første vinen. De frasorterede vine bliver overført til ståltanke og afkølet for at standse evt. restgæring og lade vinen bundfælde naturligt i ca. 3 måneder. Druesammensætningen kan variere en smule efter årgangen, men ligner som regel første vinen med 65% Sémillon og 35% Sauvignon Blanc - alle økologiskdyrkede.

Både i duften og smagen har Petit Guiraud slottets klassiske, flotte karakterer af grapefrugt, passionsfrugt, ferskner og honning, men har dog mere friskhed og sprødhed end første vinen. Den har helt klart storebrorens sjældne kombination af charme og fedme, og virker allerede meget harmonisk og indtagende i sin ungdom. Eftersmagen er lang og slutter meget feminin og delikat. Det kan man kalde for 'Haute Couture' inden for vin!En perfekt ledsager til foie gras, dessert, blåskimmeloste eller ganske enkelt som aperitif.

VINOBLE