



FineWinez.nl



Chateau Guiraud, Bordeaux, Frankrijk

Sinds 1981 staat Xavier Planty aan het roer van de Sauternes Premier Cru Chateau Guiraud. Eerst alleen als wijnmaker, en sinds 2006 ook als mede-eigenaar. Aangezien Planty onvoldoende zijn eigen koers kon bepalen, peilde hij bij de vorige eigenaar of het mogelijk zou zijn het chateau over te nemen. En dat kon. Alleen had Planty daar wel wat hulp bij nodig. Ondanks het feit dat het domein voor slechts € 20 miljoen van eigenaar wisselde. Dat lijkt veel, maar dat is het niet voor zo'n gerenommeerde Premier Cru, buurman van Chateau d'Yquem (Guiraud ligt direct ten zuiden van d'Yquem, bij het dorpje Sauternes).

Chateau Guiraud is bekend om z'n dessertwijn en deze droge Guiraud is vrij obscuur in Nederland. De wijn komt van een aantal zeer diverse grondsoorten rond de gemeente Sauternes. Er wordt op biologische grondslag gewerkt, met natuurlijke begroeiing van grassen en onkruid tussen de stokken, en er wordt zeer streng gesnoeid. Dit laatste leidt tot een gemiddeld rendement van slechts 30 hectoliter per hectare, en dat is laag. Met als gevolg een rijke, intense wijn.

Hoewel Le G de Guiraud uitgebreid met hout in contact is geweest, draagt deze wijn geen stempel van hout. De wijn is vergist op houten vat, en heeft daarna een half jaar tot negen maanden gerijpt op hout, maar de invloed hiervan is perfect verweven met de wijn, geeft 'm geen overdreven houtsmak, maar een aangename kruidigheid.

De leeftijd van de stokken is 40 jaar (plantdichtheid 6660 stokken per hectare). De samenstelling van de grond is om en nabij de 80% keien (gravel) met klei en 20% zand. Uiteraard wordt er met de hand geplukt en tijdens de vergisting wordt batonnage toegepast, malolactische gisting heeft niet plaatsgevonden.

Le 'G' Blanc sec 2017

Gerijpt op gebruikte vaten van de Sauternes. Intens door z'n lage rendementen, puur door de biologische werkwijze. De G is verleidelijk met een kruidige hint die z'n herkomst verradt, gemaakt van 70% Sauvignon Blanc en 30% Semillon.

06-24241311 | wine@finewinez.nl

Fine Winez is onderdeel van Versatile Event Support



FineWinez.nl

"Proef 'm nu voor het zevende oogstjaar op rij. G van Guiraud. G van Geweldig. G van Graves maar slechts 'Bordeaux Blanc Sec'. Scheelt in de kosten. Toch superieure witte. Biologisch gecertificeerd sinds 2011. Heeft het hout gehad waarin ooit zoetbroer Sauternes huisde. Heerlijke wijn weer in 2017, een jaar van uitdaging overigens. Voorjaarsvorst regeerde met harde hand, knoppen in de kiem smorend. Kwantiteit decimerend maar kwaliteit juist naar een hoger plan tillend. Met name wit kon schitteren. Wie zijn *sémillon* en *sauvignon blanc* vroeg oogstte kon zich gelukkig prijzen. Zo ook de wijndrinker. En met name van deze Le G. Grapefruit, gedroogde sinaasappelschil, frisheid, fitheid, milde kruiderij, de bitterheid van marmelade, wat extra kruidigheid. Kruidnageltje, saffraan, zoethout.

Dit oogstjaar fungeerde eens als tafelmanoot bij een pappardelle van koningsboleet die in Huize Hamersma op tafel kwam. Terugbladerend door de proefnotities (nota bene geschreven op een servet) leverde nog een extra bevinding op: 'En juist die lichte restzoettoets van het sauternes-eiken sloot verbluffend aan bij het zacht-zoete van paddenstoelen en kaas.' **Harold Hamersma, april 2020**

"70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon. Mostly on sandy gravel. A third is barrel fermented in new oak, the rest in one- and two-year-old barrels, but only for three to eight weeks. Fresh, bright citrus with a herbal Sauvignon Blanc aroma to the fore, creamy too. Zesty with rich creamy spice and orange in the mid palate too – almost as if there were some noble rot though I don't think there is. Unexpectedly rich after the nose. Long spicy finish." -- **Julia Harding MW op JancisRobinson.com**

"Hij bries, hij snuift, hij steigert van citrus en kruisbes en ander blikkerende vruchtengeurtjes, klaterend fris en opwekkend als een zeewind. Daar mag een scheutje van in de ovenschaal bij de kabeljauw, maar de rest drink je ernaast, ervoor, erachter." **Onno Kleyn in De Volkskrant**

06-24241311 | wine@finewinez.nl

Fine Winez is onderdeel van Versatile Event Support