



## GUIRAUD VERTIKALE (1893 – 2024)

Von René Gabriel: [www.weingabriel.ch](http://www.weingabriel.ch)

**Anfangs September 2025 im Bordelais; die Winzer sind einerseits etwas nervös, weil die Ernte kurz bevorsteht. Andererseits auch relativ entspannt, weil die Aussichten auf einen grossartigen Jahrgang genial sind.**

Während zwei Tagen finden auf Domaine de Chevalier, auf Château Canon-La-Gaffelière und auf Château Guiraud drei weinige Events statt. Es dreht sich alles primär um den Sauternes Cru von Château Guiraud.

In Gabriels Weinkeller sammelten sich über Jahre hinweg reife Guiraud-Editionen an. Eine schöne Charge steuerte Sauternes-Fan Jürg Richter bei und ergänzende Jahrgänge wurden aus der Château Reserve für diese grosse, schon fast legendäre Vertikale zur Verfügung gestellt. Die Weine wurden nicht einfach so verkostet, sondern mit begleitenden Gerichten umrahmt. So stand denn der bestmögliche Genuss im Vordergrund. Auch wenn im Glas nicht immer alles Gold war, was glänzte.

## ACHTERBAHN-VARIANTEN

Wer viele alte Weine öffnet, muss ein gewisses Risiko akzeptieren. Weinflaschen haben in deren Entwicklung ihr eigenes Leben. Von perfekter Lagerung bis zu Ladenhütern. Korkfehler gesellen sich manchmal leider auch dazu. Hier hatten wir grosses Glück. Ausser beim Jahrgang 1997 war eigentlich alles in bester Ordnung.

Beim 1928er rieb ich mir die Augen. Die Farbe war unlogisch hell und auch im Gaumen kam der Verdacht auf, dass hier jemand getürkt hatte. Kann leider heutzutage passieren.

Dann stimmten gewisse Guiraud-Weine nachdenklich und schafften es nicht die generellen Jahrgangserwartungen meiner Erfahrungswerte mit anderen Konkurrenten zu erfüllen. Als Fazit muss man da leider einsehen, dass der als Premier-Grand-Cru-Classé taxierte Cru leider nicht immer First-Class in der Flasche ablieferte.

Doch das ist Sauternes-Schnee von gestern. Heute ist Château Guiraud, dank neuem Besitzer und erfahrenem und topmotiviertem Team, wieder voll auf Kurs und gehört zur Elite der Appellation.

Immer ausgestattet mit dem besonderen Etwas! Denn - Guiraud verfügt mit 35% Sauvignon-Blanc den grössten Anteil aller klassierten Sauternes-Crus. Die Majorität liegt zwar schon bei 65% Semillon. Aber der Mix bleibt einmalig und liefert eine Sonderstellung.



Das Bild zeigt die Guiraud-Serie am Mittwochabend auf Domaine de Chevalier. Diese wurden bei der Vorspeise und dem Hauptgang mit Weinen von Domaine de Chevalier ergänzt. In den folgenden Notizen werden alle Guiraud-Jahrgänge von alt nach jung aufgelistet.

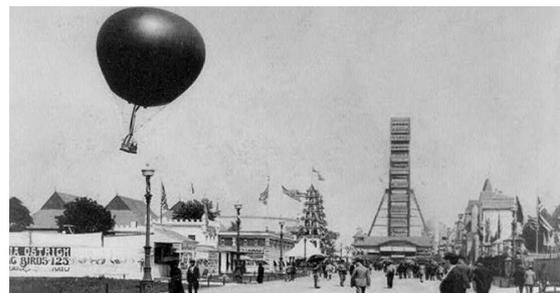
## ÄLTESTER GUIRAUD IM NETZ

Beim Surfen auf [wineseacher.com](http://wineseacher.com) habe ich ein Angebot von einem Weinhändler in Hong Kong **1884 Château Guiraud** entdeckt. Kostenpunkt: rund 1000 Euro.

**1893 Château Guiraud, Sauternes:** Die Farbe gleicht einem spanischen Brandy; dunkles Gold mit bräunlichen Reflexen. Offenes Bouquet, Zedernduft, altes Leder, dominikanische Cigarren, Rosinen, dezent medizinischer Schimmer. Zugegeben etwas fragil, aber dennoch faszinierend. Im Gaumen weich, anschmiegsam, deutlich malzig, mit Kandisnoten, kaltem Schwarztee und noch sehr angenehm im mittellangen Finale. Die Ehrfurcht ist grösser als der Wein selbst. Was bemerkenswert war; der Wein mutierte an Luft überhaupt nicht. Er zeigte sich auch noch nach mehreren Stunden gut geniessbar. 17/20 vorbei



**1893?** Die amerikanische Filmschauspielerin Mae West wurde in diesem Jahr geboren. Auch der Künstler Joan Miró. Carl Benz meldete das Patent für den Motorwagen Victoria an. Die Weltausstellung findet in Chicago statt. (Bild unten). Die ersten US-Gedenkbriefmarken werden zu diesem Anlass herausgegeben. An dieser Messe wurde der erste handbetriebene Geschirrspüler gezeigt. Erstmals kam weltweit ein Riesenrad in den Betrieb und es wurden die ersten bewegten Bilder gezeigt. Im selben Jahr; ein Crash an der New Yorker Börse löst eine wirtschaftliche Depression aus. In der Schweiz wurde 1893 der Fussballclub Basel gegründet.





## GENAU 100 JAHRE DIFFERENZ

Das wäre ein historischer Gag gewesen; genau hundert Jahre Differenz zwischen diesen zwei Flaschen. Doch der 1997er korkte und wurde von der Guiraud-Crew mangels Verfügbarkeit durch einen 1998er ersetzt.

**1897 Château Guiraud, Sauternes:** Die Farbe ist schier schwarz mit braunen und bernsteinigen Reflexen. Geniales Bouquet, irgendwie trocken-süss, feinwürzige, helle Ledernoten, Havanna Tabak, Korinthen, Dörrfeigen, eingedickter Birnensaft, Guinness-Biermalz. Insgesamt absolut intakt und einen grossen Methusalem-Sauternes anzeigend. Im Gaumen wie ein Nektar, Dörrbananen, Schoko-Kaffee-Bohnen, Kaffeelikör, hocharomatisches Finale. Geschmacklich einer legendären Trockenbeereauslese sehr nahekommend. Es war ein privilegierter, emotionell bewegender Moment diesen grossartigen 128jährigen Süsswein in der Chapelle de Guiraud mit den Besitzern und der Crew auf dem Weingut geniessen zu dürfen. 20/20 trinken



Historischer Moment; der 1897er aus der Château-Reserve wird eingeschenkt. Es scheint, dass es nirgendwo auf der Welt noch weitere Flaschen gibt. Also eine echte Rarität!



## WER KENNT NOCH BIRNEL?

In der Beschreibung vom 1897er Guiraud ist von BIRNEL die Rede. Gemeint ist eingedickter Birnensaft oder auch – wenn auch nicht ganz korrekt – Birnenhonig gemeint. Ich kenne dieses Aroma noch aus meiner Kindheit. Er wurde auch Armeleutehonig genannt und von der Winterhilfe subventioniert. Er zeigt zuweilen auch etwas Rosiniges in der Aromatik was wiederum an den Geschmack besonders süsser, alter Sauternes erinnert.

**1916 Château Guiraud, Sauternes:** Mittleres Braun, Bernsteinnuancen, transparent aufhellender Rand aussen. Nur noch wenig Süsse in der Nase zeigend, etwas welk im Ansatz, kalter Schokodrink, Marsala-Nuancen, würzig, aber auch fragil. Im Gaumen noch erstaunlich intakt, schlanker Fluss, elegant ausklingend. Absolut gut trinkbar. Ich war ziemlich überrascht. 16/20 vorbei

**1917 Château Guiraud, Sauternes:** Minim aufhellendes Gold-Braun, zart oranger Rand. Die Nase duftet nach gerösteten Nüssen, Pulverkaffee und Sherry. Im Gaumen nicht wirklich süss und hier eher an einen alten Wermuth erinnernd. Noch gut trinkbar, aber kein wirklich grosses Erlebnis. Kam am Tisch besser weg als bei mir. 16/20 vorbei



Fahrrad mieten sur place. Nomen est omen.



## DOMAINE DE CHEVALIER

Die erste Station dieser drei Events führte nach Léognan ins Graves-Gebiet. Das Urgestein Rémy Edange empfing uns und bereitete eine launig-spannende Führung durchs Weingut vor.



Mit Aperotasting einer 2015er Horizontale von Clos des Lunes, Lespault-Martillac, Esprit de Chevalier und dem Domaine Chevalier. Bei mir machte da der Esprit das Sympathierennen.



Danach durften wir in der guten Stube der Familie Bernard zwei verschiedene Editionen von 1995 Dom Pérignon verkosten. Die Vinothekenfüllung mit der schwarzen Etikette kam jünger und somit knackiger rüber.

**1985 Domaine de Chevalier, blanc:** Immer noch sehr hell. Offenes, dezent tropikales, mineralisches Bouquet. Man findet erstaunlich viel Frucht, frische Kamille und eine Nuance Eisenkraut. Saftiger, langer, geschmeidiger Gaumen, eingebundene Säure, geniale Länge. Kaum zu glauben - 40 Jahre! 19/20 trinken

**2005 Domaine de Chevalier, blanc:** Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Frisches, noch enges Bouquet, zartes Vanillin und Mirabellen, Cremiger Gaumenfluss, geschmeidig erhaben, superb balanciert. Erst am Anfang einer langen Genussreife. 19/20 trinken



Dieser Wein wurde blind serviert und entpuppte sich als eine mehr als nur gut erhaltene Version eines an sich völlig unbedeutenden Jahrganges.

**1935 Domaine de Chevalier, rouge:** Reifes Rot mit leicht bräunlichen Reflexen. Offenes, ausladendes Bouquet, Erd-Eisenton, rote Pflaumen, Trüffel, Thuja, Thymian, helle Ledernoten. Terroir anzeigend. Im Gaumen Rosinentöne, weicher Fluss, sanfter Kern in der Mitte, Irisch Moos im eleganten Finale. Balance und Noblesse. Leicht über dem Zenit mit sanftem Kapselschimmer. Unglaublich positive Jahrgangreferenz. 18/20 austrinken





Sympathischer Gastgeber und guter Freund. Olivier Bernard präsentiert seine persönliche Weinsammlung zum ersten Guiraud-Abend.

**1985 Domaine de Chevalier, rouge:** Recht dunkles Granat-Purpur. Offenes, plaumiges Bouquet, laktische Jogurt-Nuancen, darin aber auch leicht grünliche Cabernetnoten anzeigend. Dies in Form von Cornichons und grünen Pfefferschoten (Capsaicin). Nicht störend, sondern eher würzig. Im Gaumen lang und saftig, gut balanciert und schon fast süffig. Bereitet heute noch viel Spass, auch wenn das Grünliche bis zum Schluss hartnäckig bleibt. 18/20 austrinken

**2005 Domaine de Chevalier, rouge:** Dunkles Granat mit schier schwarzen Reflexen. Das Bouquet öffnet sich nur langsam, gibt sich kompakt, aber auch komplex. Backpflaumen, schwarze Kirschen, Rauch, Korinthen und Tiefe anzeigende Nuancen von Teer. Stoffige Textur, Säure und Tannine verbinden sich, aromatisches Finale. Er braucht noch ein paar Jährchen bis zur richtigen Genussreife. Wer lange dekantiert, kann beginnen. 19/20 trinken



Der Traiteur Eric Thore bekochte uns am ersten Genussabend auf Domaine de Chevalier. Natürlich durfte da auch eine Gänseleber als Begleitvariante zu Sauternes nicht fehlen.



## ZWEI VARIANTEN GUIRAUD 1920

Damals lancierten gewisse Sauternes-Cru in grossen Jahren oder bei speziellen Chargen eine separate Selektion. Einige hiessen zum Beispiel Cuvée Madame oder auch Vin de Tête. Château Guiraud hat im Jahr 1920 einen solchen produziert. Ich durfte ihn zwei Mal trinken und bewertete beide Flaschen mit der Maximalnote. Wobei der «normale Guiraud» im selben Jahr wirklich auch ausserordentlich gut gelungen ist ...



**1920 Château Guiraud, Sauternes:** Sehr dunkles Braun, satte Mitte, am Rand mit minim kupfernen Reflexen. Intensives Nasenbild, welches primär an einen grossen spanischen Brandy erinnert, getrocknete Kumquats, kalter Rauch, etwas Colheita Port mit einer verspielten, aber nicht besonders intensiven Süsse. Noch besser zeigt er sich im Gaumen, viel Dörrfrüchte, ungeschwefelte Aprikosen, sanfte Bitternuancen, welche diesem über hundertjährigen Sauternes noch einen lebendigen Kern verleihen. Sehr druckvoll im Finale. Es ist besonders die lang gezogene Säure, welche diesem Nektar seine grossartige Länge verleiht. 19/20 austrinken

**1926 Château Guiraud, Sauternes:** Aufhellendes, leuchtendes Gold mit Farbreflexen von Curcuma am Rand. Getrocknete Feigen in der Nase, ein Hauch von Madras Curry, Verdelho Madeira, würzig und irgendwie auch noch recht frisch, Tannenbart, kandierter Ingwer. Im Gaumen merkt man, dass die Säure den Wein sehr gut erhalten hat, wirkt fast etwas pikant im Ansatz. Die frühere Süsse scheint durch die Alterung abhandengekommen zu sein. Ein Phänomen welches es nicht selten bei der Alterung von Sauternes gibt. 16/20 vorbei



## VERLIEREN ALTE SÜSSWEINE BEI DEREN ENTWICKLUNG ZUCKER?

Obwohl ich kein gelernter Weinkenner bin, schaffte ich es irgendwie mit dem berühmten Önologie Professor Denis Dubourdieu (1949 – 2016) befreundet zu sein.

Vielleicht deshalb, weil ich bei einigen Dinern auf seinem Haus-Château Reynon bei blind servierten Weinen besonders erfolgreich war. Nebst seinen eigenen Weingütern und seiner Tätigkeit an der Fachschule in Bordeaux war Denis auch Berater von bekannten Weingütern in Bordeaux und auch ausserhalb. Ich traf ihn unter anderem auch zwei Mal in Südafrika. Für ein paar Jahre hatte er ein Beratermandat bei Château d'Yquem.

Bei einem Abend genossen wir ein paar reife Süssweine. Château Doisy-Daëne, aber auch seine Spezialcuvée L'Extravagant de Doisy-Daëne. Dabei stellten wir fest, dass die Süsse irgendwie weniger dominant war bei den alten Editionen. Dabei stellte Denis die These auf, dass Sauternes mit dem Alter irgendwie den eigenen Zucker aufessen. Ihm war natürlich bewusst, dass Restzucker ein Konservator ist, der sich nicht verändert. Aber irgendwie meint man es halt, wenn sich die Aromen mit dem Alter umlagern ...

**1928 Château Guiraud, Sauternes:** Für dieses Alter unglaublich hell, eher Cognac Farben. Offen, auch in der Nase (zu) jung. Im Gaumen malzig, Brottrunk, Melasse. Alles gut, aber irgendwie kein veritables Altweinerlebnis. Ich vermute, dass dies leider eine Fake-Flasche war. Im Netz findet man wesentlich dunklere Farben bei diesem Guiraud-Jahrgang.



**1929 Château Guiraud, Sauternes:** Die dunkelste Farbe alle verkosteten Weine; Braun-Schwarz, zart aufhellend am ziegelroten Rand. Eigenwilliges Bouquet, Feigensirup, Hustensirup, Kräuterlikör, Macis, Curry und Biermalz. Es schwingen gewisse oxidative Nuancen mit, welche dem Wein aber auch eine fast historische Dimension verliehen. Im Gaumen süß, sehr konzentriert mit dunkler Aromatik, Korinthen, Dörrbananen, kalter Rauch, Lakritze, Tabak und getrocknete Feigen. Wirkt kurioserweise im Finale trockener wie in der Nase. Vielleicht keine perfekte Falsche, aber trotzdem ein beeindruckendes Erlebnis. 18/20 austrinken

P.S. Auch hier gibt es einen Vin de Tête. Und diesen habe ich mit der Maximalnote taxiert.

**1935 Château Guiraud, Sauternes:** Erstaunlich dunkles Gold-Orange, minim aufhellender Rand. Intensive, deutliche Botryisanzeige, süß-elegantes Bouquet, Orangeat, Caramel, Nougatnuancen, recht frisch und parfümiert. Im Gaumen saftig, wirkt fast verspielt, wenn er über die Zunge gleitet, mit englischer Orangenmarmelade endend. Hat sehr überrascht. Sandrine Garbay; «typischer Guiraud mit diesem Minzton». 18/20 trinken



### MUSS NICHT ROQUEFORT SEIN

Der bekannte Blauschimmelkäse aus der Region Roquefort-sur-Soulzon gilt als sinnliche Symbiose zum Sauternes.

Die Roquefort-Geschichte ist vermutlich schon über 2000 Jahre alt. Ein Schäfer soll sein mit Schafkäse belegtes Brot in einer Grotte vergessen haben. Als er es Tage danach essen wollte, hatte sein «Sandwich» Schimmel angelegt. Guten Schimmel, wie man heute weiss. Vor genau hundert Jahren schrieb Roquefort ebenfalls Geschichte. Als erster Käse Frankreichs erhielt er den AOC-Status.

Roquefort ist nicht gleich Roquefort. Es gibt da ganz gewichtige Nuancen. Meiner Ansicht ist der weit verbreitete Societé die schlechteste Variante. Zu salzscharf und meist zu trocken.

Doch welches sind dann die besten in dieser Käsekategorie? Ich habe viele probiert und kann mich nicht mehr an alle Namen erinnern. Doch besonders gut geschmeckt haben mir Carles und Papillon. Ich mag den Roquefort am liebsten weich und eher cremig. Insgesamt gibt es in Frankreich weit über tausend Käsesorten. Darunter befinden sich nicht wenige andere, ebenfalls zum Sauternes Genuss verleitende Blauschimmelkäse. So zum Beispiel; Saint Augur, Bleu d'Auvergne, Bleu de Bresse, Bleu des Basques, Bleu des Causses, Bleu de Gex, Fourme d'Ambert, Fourme de Montbrison. Die meisten hier gelisteten Alternativen sind aus Kuhmilch. Roquefort ist immer 100% Schafmilch!

Viele ausländische Blauschimmelkäse würden auch zu Sauternes passen. In loser Reihenfolge; Stilton, Gorgonzola, Cambozola, Jersey Blue, Danablu, Bavaria Blu, Cabrales etc. Im Schweizer Supermarkt gibt es den cremigen Castello Blue. Gar nicht mal so schlecht



### 1937 Château Guiraud, Sauternes:

Wunderschön gereifte Farbe, dunkles Orange mit Reflexen von Kaffee, zarter Bernsteinrand. Offenes, vielschichtiges Nasenspiel, tolle Würze, getrocknete Blutorangenschalen, Caramel und Nougat. Sanft buttrig unterlegt, ein Hauch von Zedernholz und hellem Tabak im vielschichtigen, zart salzigen Duft anzeigend. Cremiger Gaumen mit viel eleganter Souplesse, traumhaft über die Zunge fließend. Grossartig gereift. Leider hat er bei diesem Jahrgang viel und starke Konkurrenz in der eigenen Appellation. 18/20 austrinken

### 1942 Château Guiraud, Sauternes:

Aufhellend, zeigt die Farbe eines Cognacs. Offenes, leicht welk wirkendes Bouquet, Curcuma Aromen, helle Rosinen, leicht stechend im Nasenansatz. Im Gaumen relativ schlank. Er ist durch die Säure erhalten und diese dominiert gar etwas auf der windigen Zunge. Süßsaurer Finale. Gut erhalten. Und somit noch recht gut trinkbar. 16/20 austrinken

### 1945 Château Guiraud, Sauternes: Magnum.

Dunkles-Schwarz-Braun mit ziegelroten Reflexen. Malaganase, Pedro Ximenez. Man spürt die enorme Konzentration, aber leider schwingt da auch eine gewisse Oxidation mit. Im Gaumen zeigt er sich als voll konzentrierter Nektar, Birnel (eingedickter Birnensaft) und eine noch gut stützende Säure zeigend, gigantisches Finale. Ein spürbares Sauternes-Monument mit einem hier nicht zu verheimlichenden Bonsai-Makel bei dieser Magnum. Also keine effektive Bewertung für diesen Moment. Ich hatte ihn bisher vier Mal im Glas. Und immer mit mindestens 19 Punkten bewertet. Vor rund fünf Jahren servierte Jürg Richter eine Magnum während einem honorigen Raritäten Event. Dieses Mega-Guiraud-Erlebnis bewerte ich damals mit fraglosen 20/20.

**1947 Château Guiraud, Sauternes:** Recht dunkel mit bräunlichen Reflexen. Deutlich rosiniert in der Nase. Ein Cocktail von getrockneten Rosinen, Kaffee, ein Hauch Curry, Lorbeer, Szechuan Pfeffer. Konzentriert im Gaumen, Pflaumenmarmelade, wieder deutliche Rosinentöne. Er erinnert an eine grosse Trockenbeerenauslese aus dem Rheingau. Ein Nektar mit dramatischer Konzentration. 19/20 trinken

### 1953 Château Guiraud, Sauternes:

Recht dunkles Gold mit viel orangen Reflexen. Offenes Bouquet, Noten von Buttergebäck, kandierter Ingwer, Cointreau. Saftiger Gaumen aber auch ziemlich konzentriert, superbe Balance. Schon fast ein burgundisch anmutender Sauternes. 18/20 trinken

Olivier Bernard kommentierte den Wein und verkündete ein Aroma von «Creme brûlée». Das ist ein guter Grund von dieser Süßspeise ein Foto anzufügen, damit alle wissen, was damit gemeint ist.



### 1955 Château Guiraud, Sauternes:

Deutliche Orangefarbe, mittlere Dichte. Viel Aromen von ungeschwefelten Dörraprikosen (siehe unten), getrocknete Blutorangenschalen, Rosinen à Gogo. Samtiger Gaumen viel Charme, eingebundene Säure und eine sehr elegante, schmeichelnde Süße aufzeigend, gebündeltes Finale. Ein Guiraud mit maximaler Eleganz. Wird sich noch lange auf diesem Niveau zeigen können! 19/20 trinken



### UNGESCHWEFELTE APRIKOSEN?

Getrocknete Aprikosen gibt es in zwei Variationen. Die geschwefelten bleiben hell und sind saftig. Die ungeschwefelten verfärben sich braun, wirken etwas trockener und erinnern irgendwie an reifen Sauternes.



## EIN GENIALES NEIPPERGJAHR

Nach der Weingutsvisite am Donnerstagmittag durften wir das Neipperg-Quartett vom Jahrgang 2016 verkosten. Stephan Neipperg gelingt es, auch in schwierigen Jahren sehr gute Weine zu erzeugen.

Somit sind die grossen Millésimes bei ihm immer konsequente Qualitätsgaranten.

Bei dem der Verkostung beginnt der **2016 Château d'Aiguilhe** als einziger ersten Spass zu bereiten. Dies mit intensiver Holunder- und Cassis Frucht und noch etwas kernigem Rückhalt auf der Zunge (17/20). Ersten Charme hat sich der **2016 Clos de L'Oratoire** erarbeitet. Nasal recht gut geöffnet mit einer Balance zwischen roten und blauen Beeren. Im Gaumen verlangt er aber noch und so ist seine erste Genussreife wohl erst in ein paar Jahren zu erwarten. (18/20). Grossartig (ich liebe ihn!) der **2016 Château Canon-La Gaffelière**. Das Bouquet zeigt eine pflaumige-schokoladige Wärme, vermittelt Kaffee und viel süsse Pflaumen, lädt bereits recht schön aus. Die Adstringenz im Gaumen ist mit einem feinem Stoffmantel umwoben. Nicht weit vom ersten Genuss weg und doch ein langes Leben anzeigend. (19/20). Etwas strenger und noch recht unzugänglich, der, **2016 La Mondotte**. Rotbeerig, Kirschentöne, Himbeeren, weisser Pfeffer. Im Gaumen eng gewoben, feinfleischig und zusammen mit der Säure eine noch deutliche, verlangende Adstringenz vermittelnd. Da hilft momentan auch langes Dekantieren (noch) nichts. Also muss man da noch ein paar Jahre warten. Das Potential ist auf jeden Fall sehr versprechend. (19/20).



## EIN ELSÄSSER IM BORDELAIS

Der Elsässer Koch Adrien Stoll kochte unseren Lunch auf Canon-La-Gaffelière.





Das waren die Tischweine von Graf Stephan von Neipperg, in Ergänzung mit acht reifen Jahrgängen von Château Guiraud.

**1959 Château Canon-La-Gaffelière:** Reifes Weinrot mit fein ziegelrotem Rand. Offenes, süssmalziges Bouquet, ein Hauch Caramel, Walderdbeerenmarmelade, Feigen, Rosinen, Pulver Kaffee, Irisch Moos. Parfümierte Süsse mit likörigem Duftansatz. Im burgundischen Gaumen cremig, wunderbar balanciert, erhaben ausklingend. Eine Art «Chambertin aus Saint Emilion». 19/20 austrinken

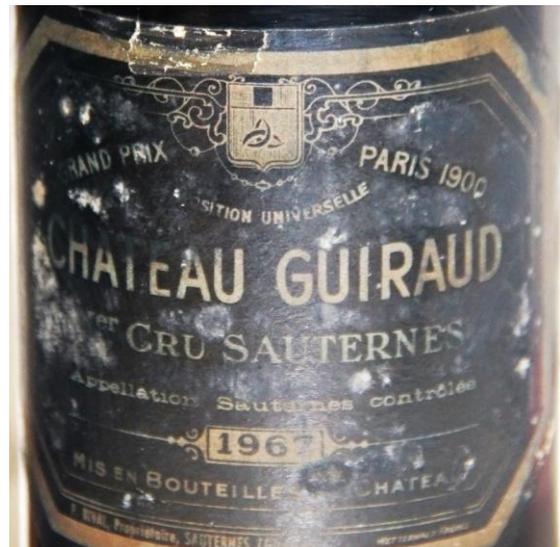
**2005 Château Canon-La-Gaffelière:** Mattes, dunkles Weinrot, minime Reife anzeigend. Erdig-süßes Terroir- und Würzbouquet, feine Ledernoten, getrocknete Baumnußschalen, Kräuterlikör. Samtiger, weicher Gaumen, geniale Aromenlänge. Erst am Anfang einer langen Genussreife. Hier hat Stephan Neipperg alle Register gezogen. 19/20 beginnen

**2005 Château La Mondotte:** Mattes Blutrot, noch wenig Reife anzeigend. Offenes, im Ansatz schier etwas wuchtiges und gleichzeitig auch tiefgründiges Bouquet, klare Expression von reifem Merlot vermischt mit Kirschen, Origano und Zitronenthymian. Im Gaumen vom Stoff her charmant, bei gut stützender Säure, gebündeltes, druckvolles Finale. Grosses Jahr – perfekte Reife. 19/20 trinken

**2000 Château La Mondotte:** Magnum. Immer noch sehr dunkles Granat, praktisch keine Reifetöne. Offenes, hoch intensives Bouquet; Pflaumen, Grenadine, Cassis und Waldhimbeeren. Mit fein mit malziger Süsse unterlegt. Im zweiten Ansatz; Pumpernickel und Mocca. Im Gaumen reif, perfekte Resttannine, aromatisch im Finish mit denselben Aromen wie nasal angefangen hatte. Wow! Bravo. Ich «bemühte» mich um einen gebührlchen Nachschank. 19/20 trinken

**1959 Château Guiraud, Sauternes:** Relativ helle Farbe. Eigentlich viel zu hell für einen Wein aus diesem Jahrgang. Sultaniniges Bouquet, Quittengelee, frisch geschleuderter Honig. Auch die Nase zeigt sich viel jünger wie diese eigentlich sein sollte. Im Gaumen saftig rund und mit wenig Spannung ausgestattet. Ich hatte bei früheren Kontakten schon die (zu) helle Farbe bemängelt. Da ist wohl Einiges falsch gelaufen. Also liegt dieser enttäuschende 1959 weit hinter den generellen Jahrgangserwartungen. Gut ist er eigentlich schon eigentlich schon, aber ... 16/20 trinken

**1961 Château Guiraud, Sauternes:** Mässige Farbe für einen Sauternes in diesem Alter. Mittleres Gold-Gelb. Defensives Bouquet, also nicht besonders kommunikativ; etwas Pertinax. Nasal hätte ich da viel mehr erwartet, auch wenn bekannt ist, dass dies generell kein grosser Sauternes-Jahrgang ist. Im Gaumen cremig, füllig, an sich reich, aber mit wenig Eleganz aufwartend. Also eher plump. Sandrine Garbay fand ihn zumindest «interessant und frisch». 17/20 austrinken



**1967 Château Guiraud, Sauternes:** Recht dunkles Gold, leuchtend. Offenes, vielschichtiges, noch recht frisch wirkendes Bouquet; Melisse und Orangenblüten. Eher schlank im Ansatz für dieses grosse Sauternesjahr. Weicher, charmanter Gaumen, nicht die volle Jahrgangssüsse zeigend. Hier wirkt wohl der Sauvignon-Blanc-Anteil als Frischegarant. Zeigt Gelatine, Zitronat im Extrakt, gute Länge. Guter Jahrgang – guter Guiraud. Mehr leider nicht. Ich hatte ihn schon in einer reicheren Variante mit 19/20. Diese Bouteille liegt leicht dahinter: 18/20 trinken

**1970 Château Guiraud, Sauternes:** Relativ hell, wenig Goldreflexe für sein Alter. Feuchte Wolle, schwierige Botrytis Anzeige, frisch geschnittene, weisse Champignons. Im Gaumen angenehm aber irgendwie orientierungslos, ohne Spannung im Finale. Da hat man wohl ein paar Chancen verpasst. Ein mässiges «Erlebnis». Für kam er rüber wie ein süsslicher Chardonnay. 16/20 austrinken

**1971 Château Guiraud, Sauternes:** Unlogisch helle Farbe für einen 54jährigen Wein. Staubige, unsaubere Nase, macht nasal keinen Spass und zeigt auch Null Botrytis. Im Gaumen vermittelt er eine unreife Säure. Leider fehlt da gänzlich Faszination, um diesen enttäuschenden 1971er auch nur einigermassen gut zu finden. 14/20 vorbei



Pierre Citrine von der Revue du Vin de France verkostete mit und zeigte dabei seine grosse Liebe zum Wein aus Sauternes. Er ist im unweinigem Jahr 1973 geboren. Pech für ihn ...

**1973 Château Guiraud, Sauternes:** Recht dunkles Orange. Chemisches Nasenbild, Alka Seltzer, welke Orangenschalen, getrocknete Shiitake Pilze, liegen gelassene Apfelschalen. Im Gaumen noch knapp «nett» und sanft bitter. Schönreiben kann man diesen Wein leider nicht. 14/20 vorbei



**1975 Château Guiraud, Sauternes:** Magnum. Recht dunkles Goldgelb. Welkes, leider etwas oxidativ wirkendes Bouquet, also leider eine deutliche Oxidation anzeigend. Im Gaumen nett und relativ gut trinkbar. Dies aber nur mit genügender Toleranz. Ich hatte ihn zuvor bisher nur einmal im Glas und damals schon nicht bewertet.

**1976 Château Guiraud, Sauternes:** Gereiftes und doch noch junges Gold mit kupfernen Reflexen. Intensives Bouquet, volle Süsse, deutliche Rosinennoten, Dörrfrüchte (vor allem Aprikosen). Molliger, reifer Gaumen, pfeffriges Extrakt, kernige Mitte, minim medizinal, viel Power im Finale. Ausgezeichnet, aber es gibt da Konkurrenz in diesem grossen Sauternes-Jahr. 17/20 trinken

**1983 Château Guiraud, Sauternes:** Leuchtendes goldgelb. Offenes Bouquet, viel Orangenaromen zeigend, als frisch gepresster Jus, als Orangenschale und in kandierter Form. Kommt intensiv rüber und liefert einen eindrucksvollen Reigen an Dörrfrüchten aller Art. Saftiger langer Gaumen fein stützende Säure, gut balanciert. Eigentlich ist das ein heisser Sauternes Jahrgang, welcher auch generell so rüberkommt. Durch seinen relativ grossen Anteil an Sauvignon-Blanc, wirkt er sehr elegant und zeigt dabei eine grosse Eleganz. Macht nicht satt, also nimmt man da gerne einen zweiten Schluck. 18/20 trinken

**1989 Château Guiraud, Sauternes:** Leuchtendes Gold mit immer noch gelben Reflexen. Geniales, sehr ansprechendes Süssweinbouquet. Weicher, charmanter und doch fülliger Gaumenfluss. Zeigt jetzt seine genüsslichen Reife und vermittelt weiteres Alterungspotential. Kam in der Tischrunde allseits sehr gut an. 18/20 trinken



## LA MAISON NOBLE DU BAYLE

So hiess das Anwesen bis zum Jahr 1766. Mit dem neuen Besitzer Pierre Guiraud, ein Händler aus Bordeaux, kam das Weingut zum heutigen Namen. 1855 wird Guiraud als Premier Grand Cru Classé klassifiziert. Von 1861 bis 1932 gehört dieser Cru erst der Familie Bernard und wechselt – durch Heirat – an die Familie Maxwell. In dieser Zeit werden die Keller modernisiert und das heutige Schlossgebäude entsteht.

Darauf folgt Paul César Rival in einer Zeit der qualitativen Lethargie. Er gilt als höchst exzentrische Figur in der Weinwelt. Trotzdem tut er viel Gutes und modernisiert. Er fördert auch den Anbau von Sauvignon Blanc, was den Guiraud in der Welt des Sauternes einzigartig macht. Auch beginnt er mit ersten Versuchen «trockene Sauternes» herzustellen. Doch leider ist Guiraud wirtschaftlich irgendwann am Ende und es kommt zu einer Versteigerung.

Mehrere Eigentümer zeichnen die nächste Epoche. Darunter ab dem Jahr 1981 der Kanadier Hamilton Narby. Das Weingut dümpelt dahin und hat es – wie auch andere Crus in Sauternes – nicht einfach im Markt zu bestehen.

Ab dem Jahr 2006 engagiert sich die Familie des Autoherstellers Peugeot für Guiraud. Zur Investment-gesellschaft FFP gehören auch die Minderheitsaktionäre Xavier Planty (er wird Direktor) und Olivier Bernard (Domaine de Chevalier) und Stephan Neippberg (Canon-La-Gaffelière).

Das neueste Kapitel wird mit Hauptaktionär Matthieu Gufflet 2011 eingeläutet. Der smarte Unternehmer kennt sich aus in Gastronomie und Wein und hat grosse Pläne mit Guiraud. Zwei Restaurants sind schon in Betrieb, ein Hotel mit 27 Zimmern ist in Planung ...

**1998 Château Guiraud, Sauternes:** Relativ helles Gelb, brillant leuchtend. Geniales, parfümiertes Bouquet, zeigt viel Sultaninen und zartes Vanillin, beginnt sich wohl erst jetzt, sich so langsam zu öffnen. Er duftet minutenlang vor sich hin. Homogener, fülliger, cremiger Gaumen, Säure und Süsse haben sich perfekt arrangiert, wirkt vielleicht in der Balance momentan etwas zu süss und sollte sich in der weiteren Zukunft noch etwas verschlanken, zarte Mandelbitterkeit im Finale. Das wäre wohl ein Sauternes, welchen man längere Zeit dekantieren könnte. 18/20 trinken

**2001 Château Guiraud, Sauternes:** Immer noch recht hell für sein Alter, leuchtendes Gelbgold. Frisches Bouquet, einerseits reife Aprikosen, andererseits leicht tropikale Eindrücke aufzeigend (Papaya, Brazil-Mango) Saftiger, homogener Gaumen, zeigt dabei eine sehr gute Balance, weil Säure und Süsse sich wunderschön miteinander verbinden, gebündeltes Finale mit Aromen von Gelatine, Sanagol-Bonbons und Aprikosengelee. Toller Guiraud den man immer noch recht preisgünstig im Markt findet. 19/20 trinken

**2003 Château Guiraud, Sauternes:** Leuchtendes, intensives Gelb mit sanft goldenden Reflexen. Geniales Bouquet mit viel gelben, reifen Früchten, Mirabellen, Quitten, Aprikosenmarmelade, helle Rosinen, dezent pfeffrig und eine gut stützende, klare Botrytis anzeigend. Im Gaumen cremig, reich und mit üppiger Statur ausgezeichnet, dickes Finale. Ein sehr reicher, fast überbordender Guiraud, der so dick wie selten daherkommt. Hat noch ein riesiges Alterungspotential vor sich. Wer «Sauternes-Reichtum» liebt, sollte diesen Brummer kaufen. 19/20 beginnen



Hatte sichtlich Spass an der grossen Guiraud-Vertikale, der Hauptaktionär Matthieu Gufflet.



## GUTE GABRIEL-NOTEN

In seinem Portal [www.bxtotal.com](http://www.bxtotal.com) sind 74 Guiraud-Jahrgänge mit Bewertungen gelistet. Die jüngeren Probeneindrücke stammen von André Kunz, der in der Regel gleich bewertet.

Der älteste in diesem Portal; **1874 Château Guiraud**. Der wie folgt deklariert wird: Sehr dunkles Braun mit fast schwarzen Reflexen. Offenes Bouquet, sehr süß, viel getrocknete Feigen, Birnel, gekochte schwarze Pflaumen, vollsüß und dies mit einer unglaublichen Intensität. Im zweiten Ansatz Kaffee, Malagarosinen, sehr tief in der Würze, nach 15 Minuten Malmsey Noten. Im Gaumen setzt sich dieses gewaltige Aroma fort, Guinness-Malz im Extrakt. Ein kleiner Tropfen reicht, um den Gaumen minutenlang zu aromatisieren. Unvergesslich! (19/20)

2004 Château Guiraud, Sauternes: 18/20  
 2005 Château Guiraud, Sauternes: 19/20  
 2006 Château Guiraud, Sauternes: 17/20  
 2007 Château Guiraud, Sauternes: 18/20  
 2008 Château Guiraud, Sauternes: 19/20  
 2009 Château Guiraud, Sauternes: 20/20  
 2010 Château Guiraud, Sauternes: 20/20  
 2011 Château Guiraud, Sauternes: 20/20  
 2012 Château Guiraud, Sauternes: 17/20  
 2013 Château Guiraud, Sauternes: 19/20  
 2014 Château Guiraud, Sauternes: 19/20  
 2015 Château Guiraud, Sauternes: 18/20  
 2016 Château Guiraud, Sauternes: 18/20  
 2017 Château Guiraud, Sauternes: 18/20  
 2019 Château Guiraud, Sauternes: 18/20  
 2020 Château Guiraud, Sauternes: 19/20

Fast alle Jahrgänge sind bei ganz vielen Anbietern im Netz zu finden. Das verrückte daran; die Preise liegen knapp über 50 Franken und immer deutlich unter 100 Franken.

Wertsteigerungen sind leider – wie bei fast allen Sauternes keine zu erwarten. Sichere Genusssteigerungen sind aber garantiert!!!



## VISITE, DEGUSTATION, PLAISIR

Am Donnerstagabend, dem 4. September 2025, fand das grosse Finale auf Château Guiraud statt. Mit einer persönlichen Führung von Sandrine Garbay, der Verkostung ihrer ersten Jahrgänge (ab 2022) und anschliessendem Diner auf der angrenzenden, zum Betrieb gehörenden Restaurant la Chapelle de Guiraud.



## WENN ZWEI DASSELBE TUN ...

... ist es nicht das Gleiche. Schon früh setzte Château Guiraud auf die Produktion von trockenen Weissweinen. Der G de Guiraud ist ein Verkaufsrenner. Die Verkaufspreise liegen unter 20 Franken und die rund 200'000 Flaschen sind Jahr für Jahr ausverkauft. In der Regel besteht der Blend aus 50% Semillon und 50% Sauvignon Blanc. Der Wein genießt sich jung, kann aber auch reifen. Dabei entwickelt er Aromen von Mirabellen, Melonen, Kamille und Akazienhonig.

Während der **2023 G de Guiraud** dicht und ziemlich seriös rüber kam, ist der **2024 G de Guiraud** ein schon fast saufiger, fröhlicher Weisswein, der nach dem Sommer lechzt. Eine Light Version, die schnell im Glas, respektive im Schlund verschwindet. Mit ausnahmsweise 75% Sauvignon eine schnelle Aperio-Variante.



## 27 JAHRE YQUEM, 3 JAHRE GUIRAUD

Ihre Karriere als Weinmacherin begann auf dem Nachbarweingut Château d'Yquem. Seit 2022 ist Sandrine Garbay Generaldirektorin von Château Guiraud.

Und es gefällt ihr dort! Auf dem seit 2011 als erster Sauternes-Grand-Cru Bio zertifizierten Betrieb kann sie alle Selektionsregister ziehen. Der Start ist gelungen. Wir verkosteten mit ihr ihre «Erstlingswerke». Die Jahrgänge 2022 und 2023 sind fertig gefüllt. Der wetterbedingt etwas schwierige 2024er wurde als Fassprobe gereicht.

### 2022 Château Guiraud, Sauternes:

Produktion; 50'000 Flaschen. Recht helles Gelb, intensiv leuchtend. Fruchtig Karambole, Nespoli, Mirabellen, die Frucht dreht auch minim in eine exotische Nuancen wie Passionsfrucht, reife Mango, Akazienhonig zeigt die fein ziselierte Süsse an. Cremiger Gaumen, weiche, seidene Textur, gut Balance. Ein frischer, präziser Guiraud mit grossartigem Alterungspotential. Nicht die volle Süsse (135 Gramm Restzucker). Dies zugunsten seiner intensiven Primäraromatik. 18/20 warten

### 2023 Château Guiraud, Sauternes:

Produktion; 45'000 Flaschen. Intensives Gelb mit grünlichen wie auch goldenen Reflexen. Wunderschön akzentuierte Botrytis. Dies fällt in den ersten Sekunden auf. Also bereits nasal ein grosser Klassiker. Im zweiten Ansatz gekochter Pfirsich, Honig, helle Aprikosen, caramelisierte Orangenschalen und weitere Zitrusfrüchte im verspielten Ansatz. Reicher, cremiger Gaumen, zeigt eine schöne Fülle, respektive Reichtum, intensive Textur. Gebündeltes, schon fast dickes Finale, welches sehr lange nachklingt. Gehört zu den grossen Guiraud-Editionen. 19/20 warten

Beim Guiraud 2024 ergab sich, aufgrund schwieriger Verhältnisse (viel Mehltau) eine rigorose Selektion, um die gewünschte Qualität hinzubringen. Die Hälfte wurde als Petit Guiraud deklassiert. Die Produktion vom Grand Vin liegt unter 35'000 Flaschen. Wir degustierten ein Fassmuster, welches sich in einem Zwischenstadium befand. Etwas hölzern und somit recht streng. Die Frucht zeigt Ananas und rote Williams Birnen. Ich hoffe ihn wieder verkosten zu dürfen, wenn er mal in der Flasche ist. Die Anlagen sind aber gut. Vom Restzucker liegt er etwas tiefer als sonst, bei gut stützender Säure.



## PRODUKTIONSDUO MATIS UND LOIC

Der Maitre de Chai, Matis Bouscarra (links im Bild) ist im Jahr 2023 zum Team gestossen. Der Chef de Culture, Loic Kersaudy ist schon seit 2018 im Team. Sie durften sich am finalen Abend ebenfalls an den grossen Gästetisch (Bild unten) setzen.

Der Event fand im Restaurant Chapelle de Guiraud statt. Genauer im Saal der ehemaligen Kapelle vom Weingut.





Die Abendsonne bot ein wunderbares Licht auf Château Guiraud gegen Westen. Unten; die 16 Gäste, welche das Diner mit begleitenden Weinen und 12 Jahrgängen Château Guiraud von 1897 bis 2003 genießen durften. Ganz unten: Guiraud-Fan Gabriel mit Base Cap.



## KAVIAR, TAUBE UND TARTELETTE

Le Cercle heisst das Gourmet Restaurant von Château Guiraud. Es befindet sich Luftlinie ein paar hundert Meter im Dörfchen Sauternes. Der Cercle-Küchenchef Yoann Amado gab ein Gala-Diner-Gastspiel für unsere Truppe im ebenfalls hauseigenen La Chapelle de Guiraud.





An allen Tastings dabei! Besitzer, Partner und Promoter. Stefan de Neipperg von Canon-La-Gaffelière (links), Hauptaktionär Matthieu Gufflet (Mitte), Olivier Bernard von Domaine de Chevalier (rechts).

