



© Château Guiraud

CHÂTEAU GUIRAUD Dans la région du Sauternais – appellation qui assoit sa réputation d'excellence avec un nectar dont on ne présente plus la qualité –, découverte d'un domaine précurseur dans l'agriculture biologique et d'un restaurant qui vient de recevoir sa première étoile au célèbre *Guide Michelin*.

L'ÉLÉGANCE À MATURITÉ

À quoi tient l'excellence ? Une démonstration d'opulence ? En remontant à travers le jardin potager, accueillant les visiteurs ou acheteurs avant leur arrivée à l'accueil de Château Guiraud, à Sauternes, c'est plus l'élégance et la sobriété qui semblent de mise.

Ici, peu de fanfaronnades, alors même que les raisons de rouler des mécaniques sont légion. Dernière en date, et non des moindres, l'obtention en mars 2026 d'une première étoile au *Guide Michelin* pour le Cercle Guiraud, établissement gastronomique ouvert en 2023.

Prestigieux classement

Avant d'aller se régaler, difficile de ne pas plonger dans la riche histoire et les secrets de fabrication d'un domaine viticole de 128 hectares. Pour ce faire, le château propose des visites guidées thématiques, avec ou sans dégustation, des quatre grands vins blancs produits ici, dont le plus prestigieux, le 1^{er} grand cru classé en 1855.

Un classement impérial ordonné par Napoléon III, récompensant le travail de la famille Guiraud, aux rênes de la propriété à partir de 1766, date à laquelle le négociant Pierre Guiraud, bordelais et protestant, rachète le domaine.

Depuis longtemps, celui-ci est sorti de l'escarcelle de la famille. Il est aujourd'hui détenu par Olivier Bernard, Robert Peugeot, Stephan von Neipperg et l'actionnaire majoritaire depuis 2021, Matthieu Gufflet.

Si beaucoup de choses ont changé depuis, restent un nom, une étiquette en place depuis 1846, reconnaissable entre toutes, et une exigence dans la conception du vin.

En quittant les chais d'origine pour se rendre dans un bâtiment attenant où passe le précieux liquide, certains secrets de fabrication sont dévoilés. Ici, les cépages sont à 65 % en sémillon et 35 % en sauvignon. Les sols sont constitués à 80 % de graves sableuses, le reste étant composé de terres plus profondes mêlant graves, calcaire et argile lourde.

Engagement écologique novateur

Surtout, l'endroit profite d'un climat avantageux pour le développement du *Botrytis cinerea*, champignon qui donne sur les raisins une pourriture noble concentrant les arômes du raisin quand il arrive à maturité.

Chaque année, au moins deux tris, deux vendanges, sont effectués – une obligation pour obtenir l'appellation Sauternes. En 2025, il y en a eu quatre. Au total, chaque année, près de 300 000 bouteilles sont produites après avoir mûri pendant de longs mois, voire des années.

Autre spécificité, le domaine est précurseur notamment en matière écologique. Dès 1983, une approche en permaculture est élaborée avec une disparition progressive des produits phytosanitaires. En 2011, le Château Guiraud est le premier grand cru classé à obtenir une certification biologique. La récompense d'un travail assez novateur dans la viticulture, qui se poursuit avec la mise en place du jardin potager en 2017.

La reconnaissance du ventre

Loin des annonces tapageuses, le domaine peaufine son offre et continue de séduire, qu'il s'agisse de clients venus acheter en direct ou de visiteurs, près de 6 000 en 2025. Et, en attendant la mise en place d'une offre hôtelière aujourd'hui dans les tuyaux, c'est dans un autre secteur que le grand cru investit : celui de la gastronomie.

Il y a d'abord La Chapelle, restaurant bistrornique logé sur le domaine du château dans l'édifice religieux construit en 1784. En 2026, la table vient de recevoir un bib gourmand du *Guide Michelin*.

Surtout, le fameux *Guide rouge* a décidé de décerner la plus précieuse de ses récompenses, une étoile, à l'autre établissement du groupe : le Cercle Guiraud ! Installé dans le village de Sauternes, face au château, l'établissement jouissait déjà d'une belle réputation, qui se voit donc justifiée par cette distinction.

Un lieu d'une trentaine de couverts porté par le directeur Frédéric Flament, le sous-chef Mathieu Texier, la cheffe pâtissière Juliette Bonnard et le chef Yoann Amado. Ce dernier cherche à y développer une cuisine « inspirée par la tradition française à laquelle s'ajoutent quelques touches japonisantes, une culture et une gastronomie [qu'il] trouve très élégantes », comme il le souligne.

Divin mariage de saveurs

Une matrice complétée par des touches méditerranéennes, des souvenirs d'enfance et les héritages d'un parcours professionnel exemplaire. Il a fait ses armes sous les ordres d'Éric Frechon, illustre chef triplement étoilé du temps de son passage au restaurant Épicure du palace Le Bristol, à Paris.

Pour faire l'expérience de cette cuisine aux multiples influences, ce sera le menu « Guiraud » (65 €) : entrée, plat, dessert, complété par des amuse-bouche et des canapés pour débiter la fête. La bouchée de riz sushi croustillant, tartare de truite *sriracha*, sésame, *kimchi* et *shiso* pourpre annonce la couleur : un travail des textures et des saveurs d'une incroyable finesse, tout en équilibre mais nullement neutre.

L'entrée arrive et les mots manquent déjà ! Les cuisses de grenouilles en *tempura* de spiruline, complétées par de l'ail des ours et un jus rôti rafraîchi au *ponzu*, laissent sans voix mais font saliver. On se surprend à accepter la recharge de pain d'un service qui anticipe vos désirs pour saucer jusqu'à la dernière goutte, après avoir englouti trop vite le hors d'œuvre. Pour les audacieux, l'association bœuf et huître en tartare au couteau, relevé au raifort et riz soufflé, est un choix également recommandé.

Place ensuite au plat principal avec trois thématiques : la rivière, la mer et la terre. Le choix se porte sur la dernière proposition : un suprême de pigeonneau, grillé aux sarments de vigne, cuisse confite, pommes boulangères au sauternes, farce à gratin et sauce diable. Cuisson parfaite, accompagnement du même acabit, chaque bouchée est un uppercut gustatif, une sublime redécouverte de produits et d'alliages. Le tout avec le liant d'une sauce diable qui amène paradoxalement le palais au paradis. Dans le gosier, un verre du fameux premier cru Château Guiraud, millésime



© Lucas Gurdjian

Chef Yoann Amado

2017. Fruité, rond, doux, équilibré... Parfait, là aussi. Il faut en garder un peu pour la sélection de fromages, dont cette douceur lactée, une tomme de brebis au piment d'Espelette. Les quantités sont assez raisonnables pour arriver au dessert avec toujours un emplacement à contenter.

Le plein de « gourmandise »

« Il y a un marqueur que nous essayons de retrouver dans tous nos plats et desserts, c'est la gourmandise », expliquent en chœur la cheffe pâtissière Juliette Bonnard et le chef Yoann Amado. Preuve en est, le soufflé léger au chocolat Guanaja et sa crème glacée au bas-armagnac. L'impression de déguster un nuage chocolaté d'une apparente simplicité, mais qui cache un long travail en cuisine. « Après, oui, il y a de la recherche, et un peu d'audace, car on va souvent dans un restaurant gastronomique pour découvrir des choses que l'on ne trouve pas partout », ajoutent les intéressés. Démonstration avec cette délicieuse rhubarbe confite au sirop de grenadine, crème légère parfumée à la vanille de Madagascar, recouverte d'une cristalline et d'un sorbet shiso vert.

Dans cette carte vivante, qui change partiellement tous les mois, tout titille l'excellence, le choix du Michelin était frappé du (très) bon sens. Vient le café avec ses mignardises, dont un cannelé maison se plaçant parmi les meilleurs jamais dégustés, un exploit dans une région pourtant concurrentielle en la matière.

Après un tel récital, il est temps de prendre congé, rempli de certitudes : non, l'étoile sur le maillot n'est pas usurpée ; oui, ce coup de projecteur médiatique est une bénédiction pour faire connaître au plus grand nombre une exceptionnelle adresse culinaire qu'il serait criminel de garder pour soi. **Guillaume Fournier**

Château Guiraud

1 château Guiraud,
33210 Sauternes.
05 56 78 61 01
www.chateauquiraud.com

Le Cercle Guiraud

14, rue Principale,
33210 Sauternes.
Du mercredi au samedi, 12h-13h30 et 19h30-21h30.
Dimanche, 12h-13h30.
Réservations 05 56 76 60 87
www.lecercleguiraud.com

L'AGENDA DE LA PÉPIE

Saint-Émilion Portes Ouvertes, Journées Portes Ouvertes de la région des Premières Côtes de Bordeaux.

du samedi 6 au dimanche 7 juin.
www.maisondesvinsdecadillac.com

Périgord Attitude.

jeudi 25 juin, Bien Public, Bordeaux.

Les Épicu'Rions fêtent leurs vins.

samedi 27 juin.
www.lesepicurions.com

L'Entre-deux-Mers fête ses vins.

dimanche 28 juin.
vinsentredeuxmers.com

FESTIVAL *des* ARTS *du* GESTE

MIMOS

DU 30.06
AU 04.07 2026

Olivier Grossetête, Compagnie Still Life,
Maison De La, Rebecca Journo,
Sarah Baltzinger, Olivier de Sagazan,
Elsa Couvreur, Compagnie Dyptik,
Les GüMs, Sylvain Groud, Cia Ortiga,
Llum de Fideu, Engruna Teatre

PÉRIGUEUX

odyssee-perigueux.fr