



CHATEAU LA GURGUE

APPELLATION MARGAUX

2019

L'HISTOIRE DU VIGNOBLE DU CHÂTEAU LA GURGUE EST AVANT TOUT UNE HISTOIRE D'INDÉPENDANCE. LES PARCELLES L'ENTOURANT SONT CELLES DES PLUS GRANDS CRUS DE L'APPELLATION MARGAUX, DONT LE CHÂTEAU MARGAUX LUI-MÊME QUI CONVOITERA PENDANT LONGTEMPS LES VIGNES DU CHÂTEAU LA GURGUE.

LE VIGNOBLE DU CHÂTEAU LA GURGUE A PU BÉNÉFICIER DES INSTALLATIONS TECHNIQUES ET DE L'EXPERTISE DE L'ÉQUIPE DU CHÂTEAU FERRIÈRE, TROISIÈME GRAND CRU CLASSÉ EN 1855. EN SUIVANT L'EXEMPLE DE FERRIÈRE, LE CHÂTEAU LA GURGUE A CONVERTI SON VIGNOBLE EN AGROÉCOLOGIE ET A OBTENU LES CERTIFICATIONS EN BIO ET BIODYNAMIE.

CES CHANGEMENTS DE PRATIQUES VITI ET VINICOLES ONT PERMIS DE RÉVÉLER LA QUALITÉ DE CE CRU ET LA BEAUTÉ DES PARCELLES QUI LE CONSTITUENT.

« A FULL-BODIED WITH FINE, DUSTY TANNINS AND A LONG, NOTABLE FINISH. »

JAMES SUCKLING
93/94 Pts

« DEEP AND PLIANT, THE 2019 HAS A LOT TO OFFER. »

VINOUS
90/93 Pts

« A DENSELY TEXTURED WINE THAT CELEBRATES THE GREAT REVIVAL OF THIS ESTATE »

WINE ENTHUSIAST
92-94 Pts

« INCROYABLEMENT CHARNU ET BIEN STRUCTURÉ »

VINUM
16/20 Pts

LE VIGNOBLE

10 hectares de graves profondes sur marnes calcaires.
Au cœur de l'appellation Margaux.

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
Fermentation alcoolique avec des levures naturelles.
Remontage d'un demi volume par jour pour une extraction douce.
3 semaines de macération.
Vinification en température inférieure à 24 degrés.

L'ASSEMBLAGE

54% Cabernet-sauvignon
40% Merlot
6% Petit verdot



LES PRATIQUES CULTURALES



L'ÉLEVAGE

12 mois d'élevage dont:
60% en barriques neuves, d'un et deux vins
40% en cuves ovoïdes

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON
Directeur de production : Gérard FENOUILLET
Consultant œnologue : Éric BOISSENOT