

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

EN QUELQUES MOTS...

Vignoble de 62ha situé sur les communes de Margaux, Cantenac et Soussans de **l'appellation Margaux**.

Pendant plus de 20 ans, les raisins du Château Durfort-Vivens rentraient dans l'assemblage des vins du Château Margaux.

Un des vins préférés de l'ambassadeur américain Thomas Jefferson fin du 18ème siècle.

Erigé au rang de **2ème Grand Cru Classé en 1855** pendant l'exposition universelle de Paris.

Propriété appartenant à la **famille Lurton** depuis 2 générations. Agé de 26ans, Gonzague a été le plus jeune propriétaire exploitant de Grand Cru Classé du Médoc.

Les vins sont **certifiés en bio et en biodynamie** depuis le millésime 2016.

Le seul et unique Grand Cru Classé de 1855 à avoir obtenu en même temps la double certification bio et biodynamique.

Le plus grand chai en volume d'**amphores** au Monde (150 amphores).

Le millésime 2018 a été entièrement vinifié en amphores sans aucune assistance mécanique.

Le vignoble est conduit selon les pratiques en agroécologie. Lancement à petites échelles de **plantations franches de pieds** (sans porte-greffe) pour recréer de la diversité et s'adapter aux changements climatiques.



CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

2021

2ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Margaux

« 2021 SERA UN ARCHIPEL DE SINGULARITÉ, CHAQUE VIGNOBLE AURA EU SON HISTOIRE PROPRE. À DURFORT-VIVENS, LE RÉSULTAT EST ASSEZ FASCINANT D'ÉQUILIBRE, DE TENUE EN BOUCHE, D'ÉCLAT AROMATIQUE SUR DES NOTES PLUS PRINTANIÈRES QU'ESTIVALES. LE STYLE DU VIN, EN RÉFÉRENCE À DES MILLÉSIMES DE MON PÈRE, ME RAPPELE LE 1986 PAR SA LIGNE TANNIQUE, AVEC UNE FANTAISIE DIGNE DU 1988. APRÈS 30 MILLÉSIMES, JE SUIS TOUJOURS AUSSI ÉMU DU DERNIER MILLÉSIME ET EXCITÉ À L'IDÉE DU PROCHAIN. LE VIN CONSERVE LA PASSION. »

GONZAGUE LURTON – PROPRIÉTAIRE

« S'IL N'APPARTIENT PAS À LA CATÉGORIE DES MILLÉSIMES SOLAIRES PRÉCÉDENT COMME 2015, 2016, 2018, 2019 OU 2020, IL MÉRITE CEPENDANT D'ÊTRE DANS LA CAVE DE TOUT BON CONNAISSEUR. C'EST EN EFFET UN MILLÉSIME DE « VIGNERON » QUI AURA MIS NOS NERFS À RUDE ÉPREUVE MAIS NOUS REND FIER ET OPTIMISTES PAR SA QUALITÉ. EN DÉPIT DES CONDITIONS CLIMATIQUES EXTRÊMES, LE PROFIL AROMATIQUE DE FRUITS FRAIS AUX MATURITÉS ABOUTIES, ÉQUILIBRÉ ET STRUCTURÉ EST À L'IMAGE DES GRANDS VINS DU BORDELAIS DES MILLÉSIMES ANTÉRIEURS. »

LÉOPOLD VALENTIN – DIRECTEUR TECHNIQUE



