



CHATEAU LA GURGUE

APPELLATION MARGAUX

2016

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 VIGNOBLE DU CHÂTEAU LA GURGUE EST CONDUIT EN BIO, EN BIODYNAMIE ET EN AGROÉCOLOGIE.

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

« TIGHT AND CHEWY WITH CURRANT AND BLUEBERRY CHARACTER. MEDIUM BODY, A LOVELY CENTER PALATE AND A SUBTLE FINISH. »

JAMES SUCKLING
93-94 Pts

« LIGHTISH IN WEIGHT BUT QUITE LUSCIOUS IN TERMS OF RIPENESS. FLORAL TOP NOTE. PRETTY AND MARGAUX. »

JANCIS ROBINSON
16,5 Pts

LE VIGNOBLE

10 hectares
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

52%
Cabernet
sauvignon

45%
Merlot

3%
Petit
verdot



LES PRATIQUES CULTURALES



En conversion

L'ÉLEVAGE

12 mois d'élevage dont:

20%
en barriques neuves,
d'un et deux vins

40%
en cuves
ovoïdes

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON

Directeur de production : Gérard FENOUILLET

Cœnologue conseil : Éric BOISSENOT