



CHATEAU LA GURGUE

APPELLATION MARGAUX

2017

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.

« THIS IS A REALLY BEAUTIFUL WINE WITH A CLARITY THAT DELIVERS GORGEOUS DARK FRUIT AND FIRM AND SILKY TANNINS. LONG AND POLISHED. »

JAMES SUCKLING
92 Pts

« A POWERFUL, PLEASANTLY RUSTIC MARGAUX WITH LOVELY DEPTH AND TEXTURE. »

VINOUS
88-92 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

46%	50%	4%
Cabernet sauvignon	Merlot	Petit verdot

LES PRATIQUES CULTURALES



En conversion En conversion

L'ÉLEVAGE

12 mois d'élevage dont:

20%	40%
en barriques neuves, d'un et deux vins	en cuves ovoïdes

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON
Directeur de production : Gérard FENOUILLET
Œnologue conseil : Éric BOISSENOT

