



CHATEAU LA GURGUE

APPELLATION MARGAUX

2018

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.

« THIS IS DENSE AND LAYERED WITH A VELVETY TEXTURE AND VERY RICH PALATE. POWERFUL YET FRESH. CREAMY AND MINERALLY. UNIQUE GURGUE... »

JAMES SUCKLING
94 Pts

« INKY IN COLOUR, THE FLAVOURS ARE CORRESPONDINGLY INTENSE, WITH DARK CASSIS FRUIT AND TEXTURED... »

DECANTER
90 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

57%	35%	8%
Cabernet sauvignon	Merlot	Petit verdot

LES PRATIQUES CULTURALES



L'ÉLEVAGE

12 mois d'élevage dont:

60%	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

