



CHÂTEAU LA GURGUE

2025

Appellation Margaux

Le millésime 2025 a trouvé son élan dès les printemps, avec un débourrement précoce et uniforme des merlots qui a instauré un rythme végétatif constant. Bien que le potentiel de récolte ait été limité par l'initiation florale de 2024, les conditions estivales, marquées par une chaleur aride, ont favorisé une concentration exceptionnelle des baies et une synthèse optimale des polyphénols, produisant des raisins de petite taille mais d'une grande densité.

Le tournant de la maturation s'est opéré grâce aux pluies opportunes de la fin août, essentielles pour préserver la fraîcheur aromatique et affiner la structure des pellicules. Cette dynamique a permis de déclencher des vendanges très précoces, dès le 4 septembre pour les merlots et le 8 septembre pour les cabernets-sauvignons, scellant un équilibre parfait. Malgré des rendements bien faibles, la précision phénologique, la maturité des tanins et la complexité de ce millésime l'inscrivent d'ores et déjà parmi les grands.

LE VIGNOBLE

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

LE RENDEMENT

22 hl / ha

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire. Extractions douces avec un maintien en température à 24°. Macération à une température comprise entre 23°C et 25°C, 18 jours de cuvaison. Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.



LES PRATIQUES CULTURALES



Issu de raisins Demeter.

L'ASSEMBLAGE

55 % Cabernet Sauvignon
36 % Merlot
9 % Petit Verdot

L'ÉLEVAGE

11 mois :
50 % en cuves béton ovoïdes et amphores,
35 % en demi-muids
15 % en barriques neuves.

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON
Directeur Technique : Charles DE RAVINEL
Cœnologue conseil : Eric BOISSENOT

Dates des vendanges :

Du 4 au 20 Septembre 2025.

pH : 3,69

Alcool : 12,70 %



CHÂTEAU FERRIERE

2025

3ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Margaux

Le millésime 2025 a posé les bases d'un cycle végétatif régulier grâce à un débourrement précoce et homogène des merlots. Si la floraison n'a donné que très peu de grappes, l'été particulièrement chaud et sec a intensifié la concentration des baies et la synthèse des polyphénols, offrant des raisins de petite taille mais d'une grande richesse.

Les pluies de fin août ont opportunément rééquilibré la maturation, garantissant un accord parfait entre maturité et fraîcheur lors des vendanges très précoces, débutées dès le 4 septembre pour les merlots et le 8 septembre pour les cabernets-sauvignons. Malgré des rendements faibles, la qualité s'avère remarquable : l'homogénéité phénologique, la maturité des tanins et la complexité aromatique inscrivent assurément ce millésime dans la lignée des plus grands, aux côtés de 2005, 2016 et 2022.

LA VIGNE

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

LE RENDEMENT

25 hl / ha

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
Extractions modérées en phase active, puis douce en fin de fermentation.
Macération à une température comprise entre 24°C et 26°C.
22 jours de cuvaison.
Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.

Dates des vendanges

Du 5 Septembre au 19 Septembre 2025.



LES PRATIQUES CULTURALES



Issu de raisins Demeter.

L'ASSEMBLAGE

66 % Cabernet Sauvignon
24% Merlot
6% Petit Verdot
4% Cabernet Franc

L'ÉLEVAGE

14 mois dont :
35 % en barriques neuves,
35 % en barriques d'un et deux vins,
30 % en cuves ovoïdes et en amphores.

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON
Directeur Technique : Charles DE RAVINEL
Oenologue conseil : Eric BOISSENOT

pH : 3.80

Alcool : 12,70 %



CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

2025

2ÈME GRAND CRU CLASSÉ EN 1855, APPELLATION MARGAUX

Le millésime 2025 s'inscrit d'emblée dans la lignée prestigieuse des années en « 5 ». Porté par un hiver doux et sec, le vignoble a connu un débourrement précoce sur des sols parfaitement ressuyés, suivi d'une floraison rapide et régulière dès la mi-mai. Si le potentiel de rendement est resté limité — héritage d'une faible fertilité des bourgeons en 2024 — l'été ardent a favorisé une concentration rare, produisant de petites baies d'une richesse phénolique exceptionnelle. Le tournant du millésime s'est dessiné début septembre, lorsque les pluies salvatrices sont venues apaiser le stress hydrique et infuser une souplesse nouvelle aux pellicules. Cette fenêtre climatique a permis de déclencher des vendanges historiquement hâtives dès le 4 septembre, capturant l'équilibre idéal entre maturité technologique et fraîcheur aromatique. Un millésime d'allure et de tenue, où la matière se déploie avec précision, sans jamais perdre en finesse. Une expression racée, à la fois profonde et fluide, qui conjugue puissance contenue et élégance naturelle — comme une force vive, parfaitement maîtrisée.

LE VIGNOBLE

65 hectares de graves profondes
sableuses à argileuses.

Sur les communes de Margaux,
Cantenac et Soussans en appellation
Margaux.

LE RENDEMENT

25 hl/ ha

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.

Remontage une fois par jour pour une
extraction douce. 21 jours de fermentations
alcoolique et malo-lactique.

Aucun intrant pendant toute la
phase de vinification.

LES PRATIQUES CULTURALES



Issu de raisins Demeter.

L'ASSEMBLAGE

91 % Cabernet Sauvignon
9 % Merlot

L'ÉLEVAGE

18 mois dont :
45 % en barriques neuves,
40% en foudres,
15 % en amphores TAVA.

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Gonzague LURTON
Directeur Technique: Léopold VALENTIN
Œnologue Consultant: Éric BOISSENOT

DATES DES VENDANGES

Du 4 septembre au 24 septembre.

pH : 3,70

ALCOOL : 13 %

2025

Château
Haut-Bages

LIBÉRAL

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PAUILLAC



CLAIRE VILLARS-LURTON

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

2025

5ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Pauillac

Le millésime 2025 s'est dessiné comme une année historiquement précoce, donnant des vins concentrés et d'une grande finesse, nés de conditions climatiques très atypiques.

Si les rendements subissent les conséquences d'une mauvaise initiation florale en 2024, le vignoble a profité d'un été sec et caniculaire pour sculpter des baies concentrées, favorisant une synthèse phénolique optimale malgré leur petite taille.

L'équilibre de ce millésime a trouvé son accomplissement grâce aux précipitations de la fin août. Cet apport hydrique salvateur a permis d'affiner la maturité des pellicules tout en régulant les degrés alcooliques. Cette fenêtre climatique idéale a favorisé des vendanges précoces, dès le 15 septembre pour les cabernets-sauvignons, scellant ainsi une harmonie parfaite entre maturité et fraîcheur aromatique. Par la précision de sa structure tannique et son homogénéité phénologique, 2025 s'inscrit naturellement aux côtés des grands millésimes.

Cette quête d'excellence se prolonge au chai par une nouvelle approche de l'élevage, privilégiant des barriques haut de gamme issues des plus prestigieuses forêts de chêne français. Fruit d'une recherche menée depuis quatre ans avec la tonnellerie Taransaud, cette démarche allie haute précision qualitative et responsabilité écologique en optimisant la rotation du parc de fûts.

LA VIGNE

30 hectares de graves argilo-calcaire autour de la propriété et graves profondes sur le plateau de Bages.

LE RENDEMENT

32 hl / ha

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire. 23 jours de macération entre 18°C à 24°C avec apport d'un gaz neutre qui stimule des mouvements, pour une extraction douce et régulière. Pressurage vertical pour apporter un soin particulier aux presses.

Dates des vendanges :

Du 8 au 18 Septembre 2025.



LES PRATIQUES CULTURALES



Issu de raisins Demeter.

Agroécologie & Agroforesterie

L'ASSEMBLAGE

83 % Cabernet Sauvignon
15 % Merlot
1 % Cabernet Franc.
1 % Petit Verdot

L'ÉLEVAGE

12-16 mois dont :
35 % en barriques neuves,
35 % en barriques d'un vin,
30 % en cuves béton ovoïdes.

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON
Directeur Technique : Thomas BONTEMPS
Oenologue conseil : Eric BOISSENOT

pH : 3,56

Alcool : 13,2 %

HAUTBAGESLIBERAL.COM

G&C LURTON
ESTATES

