



CHATEAU DURFORT-VIVENS
MILLÉSIME 2025

UNE ÉLÉGANCE RACÉE

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

Le millésime 2025 s'affirme comme une année d'exception, marquée par une **élégance rare**.

Si l'été a offert une maturité parfaite aux baies, les pluies de la fin août ont apporté la fraîcheur nécessaire pour assouplir les pellicules des raisins. Cette météo idéale nous a permis de débiter des vendanges précoces dès le 4 septembre, une décision réfléchie pour capturer l'équilibre parfait entre l'éclat du fruit et la maîtrise du degré alcoolique.

2025 marque également une nouvelle étape dans **la recherche de l'équilibre à travers un élevage sur mesure**.

Pour affiner la pureté du fruit, nous avons privilégié une **nouvelle association de contenants alternatifs** : 40% de foudres, 15% d'amphores de terre cuite TAVA et 45% de barriques neuves.

L'assemblage, porté à 91% par le Cabernet-Sauvignon, révèle une structure magistrale. Dès l'attaque, le vin déploie **un volume et une ampleur remarquables**, portés par **une trame tannique d'une grande élégance**. La dégustation dévoile des notes éclatantes de **cassis** et de **réglisse**, subtilement ponctuées par une touche **d'épices douces**.



“Ce millésime ne cesse de me surprendre. La concentration attendue de l'été chaud et sec a laissé place à une élégance rare que seul le terroir de Château Durfort-Vivens peut nous offrir. L'élevage choisi, combinaison subtile d'amphores, de foudres et de chêne neuf, nous a permis de magnifier ce millésime, au service d'un fruit toujours plus pur.”

GONZAGUE LURTON
PROPRIÉTAIRE



91%

de *Cabernet Sauvignon* qui dévoilent des notes éclatantes de cassis et réglisse, ponctuées par une touche d'épices douces.

3 CONTENANTS

Le vieillissement de notre vin en *chêne neuf* et en *amphores* a été complété par des *foudres*, permettant d'assouplir les tanins de nos cabernet-sauvignons offrant déjà une très belle structure.

>15 ANS

que le vignoble de Durfort- Vivens a débuté ses travaux en bio et en biodynamie (2009), avant d'être *doublément certifié bio et biodynamie* en 2016.

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2025

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

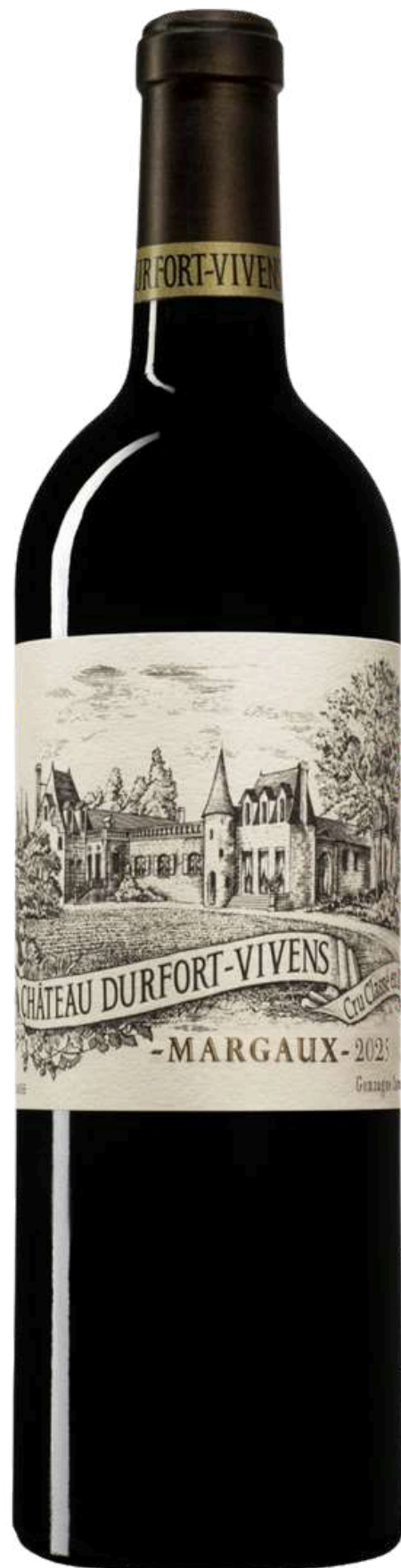
L'ÉLEVAGE

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

pH : 3,70
Alcool : 13 %

Date des vendanges :

Du 4 au 24 Septembre 2025.



96-98 Pts

*"A special wine
and a coup de coeur"*

The Drinks Business

96 Pts

*"Great construction with such
gentle tannins, really quite
flawless"*

Decanter

95-96 Pts

*"A complex and
complete wine already,
with berry, cherry,
orange peel, terra cotta
and dried mushroom
aromas"*

James Suckling



96-97 Pts

*"The already fine-grained
tannins meet a juice-like
texture, creating a purity
marked by supple,
tensile detail"*

Alexandre Ma



95-97 Pts

*"This wine is full of
tension and breed.
Great class."*

Vinum

95-96 Pts

*"Le caractère soyeux de
l'attaque annonce un vin
bâti sur l'élégance"*

Yves Beck