



ACAIBO

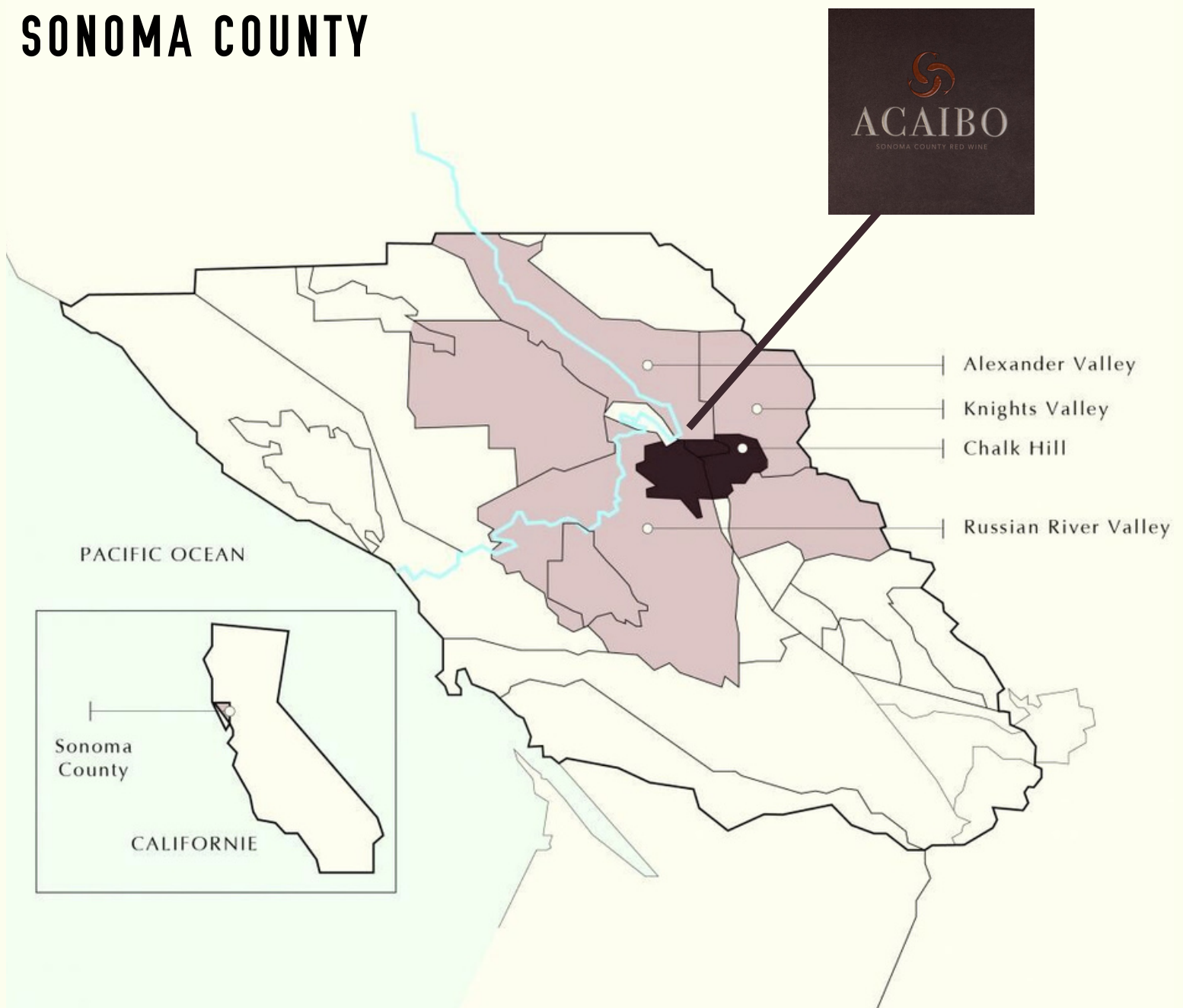
GONZAGUE & CLAIRE LURTON



MILLÉSIME 2019



SONOMA COUNTY



ACAIBO

UNE AVENTURE FRANCO-CALIFORNIENNE



Propriétaires de Grands Crus Classé de Bordeaux, **Claire** et **Gonzague Lurton** créent en 2012 un projet personnel, loin des sentiers battus : **Acaibo**, un vignoble de 10 hectares niché à Chalk Hill, au cœur de la **Sonoma Valley**, en Californie.

Ce projet né d'un rêve commun : créer un vin qui leur ressemble.

Installés avec leurs enfants pendant 3 ans à **Chalk Hill**, ils décident de tout repenser, de tout reconstruire : replanter, bâtir un chai, adapter leur savoir-faire à un nouvel environnement. Fidèles à leur philosophie bordelaise, Claire et Gonzague y appliquent les principes de l'agriculture biologique et régénératrice.

Avec Nicolas, leur directeur technique franco-américain, ils élaborent un "Bordeaux Blend", enraciné dans le climat californien ensoleillé, mais nourri d'une culture de l'équilibre et de la précision.

Acaibo tire son nom d'un dialecte amérindien local de Sonoma, une référence à **l'eau**, élément fondamental dans l'équilibre de la vigne et symbole de vie. Le mot signifie également **trois poissons**, un chiffre porteur de sens pour la famille Lurton : **trois** cépages, **trois** enfants, **trois** Grands Crus Classés.

Un vin raffiné, structuré, élevé à l'intersection de deux mondes.

La rencontre du **Bordelais** et de la **Californie**. Deux terroirs, deux approches, une seule vision.

Un **Bordeaux Blend... made in Sonoma.**

ACAIBO 2019

MILLÉSIME 2019

"Avec le soutien de Mère Nature, la saison de croissance 2019 a offert des conditions fantastiques pour la culture du raisin. Il y a eu juste assez de chaleur en début de saison pour acclimater les raisins, puis des températures douces ont persisté tout au long de la saison, favorisant un excellent développement des arômes. Le comté de Sonoma a connu des pluies tardives jusqu'en mai, ce qui a été bénéfique pour les viticulteurs. Cela a été suivi par une série de journées chaudes qui se sont prolongées jusqu'en septembre. Le brouillard matinal a également joué un rôle important en tant qu'agent rafraîchissant, aidant à préserver l'acidité essentielle et les arômes des raisins. Le résultat : des fruits exceptionnels, prêts pour la récolte.

Tous nos raisins ont été récoltés et avaient terminé ou presque terminé leur fermentation avant les incendies (incendie de Kincade – du 23 au 30 octobre 2019). Les résultats sont superbes : des vins rouges profondément colorés, bien équilibrés, délicieux et de qualité supérieure."

Nicolas Vonderheyden, Directeur Technique.

VINIFICATION

Ligne de réception de pointe avec des tables vibrantes pour minimiser l'impact.

Les baies sont triées méticuleusement à la main et le système de ventilation avancé «Mistral» ne conserve que celles de la plus haute qualité.

Fermentation par lots dans des cuves en inox thermorégulées.

4 jours de macération à froid suivis des fermentations alcoolique et malolactique, qui se terminent en barrique.

L'ASSEMBLAGE D'UN BORDEAUX

88 % Cabernet- Sauvignon

9% Merlot

3 % Cabernet- Franc

ÉQUIPE

Propriétaires : Gonzague & Claire Lurton

Directeur Technique: Nicolas

Vonderheyden

Consultant œnologue: Éric Boissenot



LE VIGNOBLE

10 hectares situés entre la fraîche Russian River, l'ardente Alexander Valley et Knights Valley.

À 750 pieds d'altitude.

Sols volcaniques et limono-argileux.

LES PRATIQUES CULTURALES

Agriculture biologique.

1 irrigation annuelle avant la véraison. Utilisation de l'eau de pluie uniquement.

L'ÉLEVAGE

16 mois en barrique française de style bordelaise, avec 70% de barrique neuve.

ACAIBO 2019

JANE ANSON, 98 pts

« Une pureté étonnante de saveur et d'arôme (...), un autre millésime réussi de Claire et Gonzague Lurton. »

DECANTER, 96 pts

« C'est un très grand vin, avec une telle finesse et pureté, une belle longueur et un corps aérien. Acaibo développe vraiment une signature remarquable avec une grande régularité. »

JAMES SUCKLING, 96 pts

« C'est un vin ferme et structuré, avec concentration et précision. Corps moyen à plein, avec des baies noires mûres mais fraîches, du cacao et des écorces d'orange séchée. »



EN SAVOIR PLUS

Claire et Gonzague Lurton sont respectivement issus de la troisième et quatrième génération de deux grandes familles du vin de la région bordelaise, les Merlaut et les Lurton.

En 1992 et 1993, ils reprennent les rênes de leurs propriétés familiales respectives et sont aujourd'hui propriétaires de cinq châteaux, dont trois grands crus classés :

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS,
2ème Grand Cru Classé de 1855 à Margaux

CHÂTEAU FERRIÈRE,
3ème Grand Cru Classé de 1855 à Margaux

CHÂTEAU HAUT BAGES LIBÉRAL,
5ème Grand Cru Classé de 1855 à Pauillac

CHÂTEAU LA GURGUE
situé au cœur de l'appellation Margaux

ACAIBO, en Sonoma, Californie

Dès 2007, Gonzague et Claire convertissent leurs propriétés bordelaises à la biodynamie et à l'agroécologie, détenant la plus grande superficie en biodynamie de Bordeaux.

CONTACT PRESSE

Béatrice Luche | Responsable Marketing | beatrice.luche@gc-lurton.com