



CHATEAU LA GURGUE

APPELLATION MARGAUX

2015

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.

« A MUSCULAR AND TONED 2015 WITH FIRM AND CHEWY TANNINS, POLISHED TEXTURE AND A FLAVORY FINISH. SHOWS PANACHE. MAY BE EVEN BETTER THAN THE EXCELLENT 2009 ? »

JAMES SUCKLING
93-94 Pts

« UN BOUQUET OUVERT, AVEC DES NOTES DE RAISINS MÛRES QUI SCINTILLEN, ACCOMPAGNÉES DE FRUITS ROUGES, COMPOTÉS SUR LE MIEL ET LES RAISINS SECS. C'EST TOUJOURS UN PLAISIR. »

WEINWISSER, RENÉ GABRIEL
17 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

62%	32 %	6%
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

