



CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

2014

2ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Margaux

AU COURS DE CETTE DEUXIÈME ANNÉE EN CONVERSION EN BIODYNAMIE, NOUS OBSERVONS DÉJÀ LES EFFETS BÉNÉFIQUES DES ÉQUILIBRES FAVORISÉS DE LA VIGNE AVEC SON ENVIRONNEMENT. NOUS VENDANGEONS DES RAISINS SAINS, RICHES ET TRÈS EXPRESSIFS.

LE CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2014 SE DISTINGUE PAR UNE GRANDE RICHESSE AU TRAVERS DE SA ROBE RUBIS BRILLANTE ET INTENSE ET DE SON BOUQUET COMPLEXE ET PROFOND. LE NEZ EST IMPRESSIONNANT DE PURETÉ, D'INTENSITÉ ET D'ÉCLAT. LES NUANCES DE FRUITS NOIRS SONT EN HARMONIE AVEC LES NOTES FLORALES, MINÉRALES ET ÉPICÉES. EN BOUCHE, CE SONT LA RICHESSE, LA FRAÎCHEUR ET L'ÉQUILIBRE QUI DOMINENT. LA TEXTURE EST GOURMANDE ET PULPEUSE AVEC CE QU'IL FAUT DE MINÉRALITÉ POUR CONSERVER LA FRAÎCHEUR ÉLÉGANTE. LA FINALE, BIEN QUE PUISSANTE ET TRÈS LONGUE, SÉDUIT PAR SON HARMONIE ET SA SUAVITÉ.

"RAFFINÉ, ÉLÉGANTE."

VINUM
19/20 Pts

"A LOVELY, ELEGANTLY
UNDERSTATED CLARET."

DECANTER
17,5 Pts

"UN DES SOMMETS DU MÉDOC."

BETTANE + DESSEAUME
18-18,5 Pts

"DENSE BLACKBERRY AND
CURRANT NOTES FRAMED BY
ELEGANT TANNINS."
THE WINE ENTHUSIAST
94 Pts

LE VIGNOBLE

55 hectares de graves profondes
sableuses à argileuses.
Sur les communes de Margaux, Cantenac
et Soussans en appellation Margaux.

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
Fermentation alcoolique avec des
levures naturelles.
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.

L'ASSEMBLAGE

90 % Cabernet
sauvignon 10 % Merlot

LES PRATIQUES CULTURALES



En cours de conversion

L'ÉLEVAGE

18 mois d'élevage dont 50%
en barriques neuves

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Gonzague LURTON
Directeur de production : Léopold VALENTIN
Œnologue conseil: Éric BOISSENOT

