



CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

2021

2ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Margaux

« 2021 SERA UN ARCHIPEL DE SINGULARITÉ, CHAQUE VIGNOBLE AURA EU SON HISTOIRE PROPRE. À DURFORT-VIVENS, LE RÉSULTAT EST ASSEZ FASCINANT D'ÉQUILIBRE, DE TENUE EN BOUCHE, D'ÉCLAT AROMATIQUE, SUR DES NOTES PLUS PRINTANIÈRES QU'ESTIVALES. LE STYLE DU VIN, EN RÉFÉRENCE À DES MILLÉSIMES DE MON PÈRE, ME RAPPELE LE 1986 PAR SA LIGNE TANNIQUE, AVEC UNE FANTAISIE DIGNE DU 1988. APRÈS 30 MILLÉSIMES, JE SUIS TOUJOURS AUSSI ÉMU DU DERNIER ET EXCITÉ À L'IDÉE DU PROCHAIN. LE VIN CONSERVE DE LA PASSION. »

GONZAGUE LURTON, LE PROPRIÉTAIRE

« S'IL N'APPARTIENT PAS À LA CATÉGORIE DES MILLÉSIMES SOLAIRES COMME 2015, 2016, 2018, 2019 OU 2020, IL MÉRITE CEPENDANT D'ÊTRE DANS LA CAVE DE TOUT BON CONNAISSEUR. C'EST EN EFFET UN MILLÉSIME DE « VIGNERON » QUI AURA MIS NOS NERFS À RUDE ÉPREUVE MAIS NOUS REND FIER ET OPTIMISTES PAR SA QUALITÉ. EN DÉPIT DES CONDITIONS CLIMATIQUES EXTRÊMES, LE PROFIL AROMATIQUE DE FRUITS FRAIS AUX MATURITÉS ABOUTIES, ÉQUILIBRÉS ET STRUCTURÉ EST À L'IMAGE DES GRANDS VINS DU BORDELAIS DES MILLÉSIMES ANTÉRIEURS. »

LÉOPOLD VALENTIN, LE DIRECTEUR TECHNIQUE

LE VIGNOBLE

62 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

97 %	3 %
Cabernet-sauvignon	Merlot

LES PRATIQUES CULTURALES



Garanti sans résidus

L'ÉLEVAGE

18 mois d'élevage dont:

70%
en barriques
neuves

30%
en amphores
TAVA

L'ÉQUIPE

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

