



CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

2023

2ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Margaux

À LA FIN DU XVIIIÈME SIÈCLE, LE CHÂTEAU DURFORT-VIVENS ÉTAIT CONSIDÉRÉ COMME UN DES VINS PRÉFÉRÉS DE L'AMBASSADEUR AMÉRICAIN THOMAS JEFFERSON. CE VIN A ÉTÉ ÉRIGÉ AU RANG DE 2ÈME GRAND CRU CLASSÉ PENDANT L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE PARIS. PENDANT PLUS DE 20 ANS, LES RAISINS DU CHÂTEAU DURFORT-VIVENS RENTRAIENT DANS L'ASSEMBLAGE DES VINS DU CHÂTEAU MARGAUX. LA PROPRIÉTÉ A APPARTENU À LA FAMILLE LURTON DEPUIS 2 GÉNÉRATIONS. ÂGÉ DE 26 ANS, GONZAGUE LURTON A ÉTÉ LE PLUS JEUNE PROPRIÉTAIRE EXPLOITANT DE GRAND CRU CLASSÉ DU MÉDOC. LES VINS SONT CERTIFIÉS EN BIO ET EN BIODYNAMIE DEPUIS LE MILLÉSIME 2016. C'EST LE SEUL GRAND CRU CLASSÉ A AVOIR OBTENU EN MÊME TEMPS LA DOUBLE CERTIFICATION BIO ET BIODYNAMIQUE.

À DURFORT-VIVENS, 2023 VIENT SANS CONTESTE S'AJOUTER À LA LISTE DES MILLÉSIMES DE GRANDES FACTURES PRODUITS CES DERNIÈRES ANNÉES. MALGRÉ UN CLIMAT CAPRICIEUX, LA VIGNE MONTRE UNE REMARQUABLE RÉSILIENCE. UN HIVER PLUVIEUX ET UN DÉBUT DE PRINTEMPS GLACIAL RETARDENT LE DÉBOURREMENT, MAIS UN PRINTEMPS TROPICAL ET UNE FIN D'ÉTÉ ARIDE COMPENSENT. LES JEUNES VIGNES ET TERROIRS LES PLUS DRAINANTS SUBISSENT LE STRESS, MAIS LES VIGNES BIEN ÉTABLIES S'ADAPTENT FACILEMENT, OFFRANT UNE DÉGUSTATION AVEC UNE PURETÉ AROMATIQUE COMPLEXE ET UN ÉQUILIBRE PARFAIT EN BOUCHE, RÉVÉLANT UN VIN PUISSANT ET DOUX À LA FOIS.

« ANOTHER GREAT SUCCESS
AT DURFORT-VIVENS. »

CHRISTER BYKLUM
96-98 Pts

« DENSE, EXPRESSIVE AND
BRILLIANT. »

LIN LIU
96-97 Pts

TERRE DE VINS
95-96 Pts

« QUELLE BELLE RÉUSSITE ET
QUE DE PROUESSES POUR
PRODUIRE UN TEL VIN. »

YVES BECK
95-96 Pts

LE VIGNOBLE

65 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 indigènes. Remontage une fois
par jour pour une extraction douce.
21 jours de cuvaison.
Aucun intrant pendant toute
La phase de vinification.

L'ASSEMBLAGE

92% Cabernet sauvignon
8% Merlot



LES PRATIQUES CULTURALES



Agroécologie sur 100% du vignoble

L'ÉLEVAGE

18 mois dont
70% en barriques neuves,
30% amphores

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Gonzague Lurton
Directeur Technique : Léopold Valentin
Oenologue conseil : Eric Boissenot