CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

2024

2ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Margaux

Le Château Durfort-Vivens 2024 est le fruit d'une année où les défis climatiques ont été nombreux et finalement brillamment relevés.
L' hiver fut particulièrement doux avec un nombre de jours de gel très inférieur à la moyenne décennale et marqué, parallèlement, par des précipitations extraordinaires. Grâce à cette clémence, le débourrement fut précoce et sans épisode de gel printanier.
Au printemps, la floraison fut rapide.
La météo estivale confirme un joli scénario avec une belle synthèse des polyphénols, sous des conditions estivales chaudes, sans excès.
Les vendanges, furent, elles, ponctuées d'épisodes orageux entrecoupés de belles journées, et permirent de récolter des raisins de belle maturité et éclatants.
Au vignoble, des plantiers d'une quinzaine d'année ont intégré le grand vin aux côtés des vieilles vignes qui forment le cœur de l'assemblage, permettant un bel équilibre.
Un millésime sur des notes aromatiques de fleurs, digeste en bouche et empli de fraîcheur.

LE VIGNOBLE

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

LE RENDEMENT

37 hl/ ha

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.

LES PRATIQUES CULTURALES

Issu de raisins Demeter.

L'ASSEMBLAGE

94,5 % Cabernet Sauvignon
5 % Merlot
0,5 % Cabernet Franc

L'ÉLEVAGE

18 mois dont :
70 % en barriques neuves,
30 % en amphores TAVA.

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Gonzague LURTON
Directeur Technique: Léopold VALENTIN
Œnologue Consultant: Éric BOISSENOT

DATES DES VENDANGES

Du 23 Septembre au 8 Octobre 2024.

pH : 3,75
ALCOOL : 13,2 %

G&C LURTON
ESTATES