



# CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

# 2025

2ÈME GRAND CRU CLASSÉ EN 1855, APPELLATION MARGAUX

Le millésime 2025 s'inscrit d'emblée dans la lignée prestigieuse des années en « 5 ». Porté par un hiver doux et sec, le vignoble a connu un débourrement précoce sur des sols parfaitement ressuyés, suivi d'une floraison rapide et régulière dès la mi-mai. Si le potentiel de rendement est resté limité — héritage d'une faible fertilité des bourgeons en 2024 — l'été ardent a favorisé une concentration rare, produisant de petites baies d'une richesse phénolique exceptionnelle. Le tournant du millésime s'est dessiné début septembre, lorsque les pluies salvatrices sont venues apaiser le stress hydrique et infuser une souplesse nouvelle aux pellicules. Cette fenêtre climatique a permis de déclencher des vendanges historiquement hâtives dès le 4 septembre, capturant l'équilibre idéal entre maturité technologique et fraîcheur aromatique. Un millésime d'allure et de tenue, où la matière se déploie avec précision, sans jamais perdre en finesse. Une expression racée, à la fois profonde et fluide, qui conjugue puissance contenue et élégance naturelle — comme une force vive, parfaitement maîtrisée.

## LE VIGNOBLE

65 hectares de graves profondes  
sableuses à argileuses.

Sur les communes de Margaux,  
Cantenac et Soussans en appellation  
Margaux.

## LE RENDEMENT

25 hl/ ha

## LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.

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

91 % Cabernet Sauvignon  
9 % Merlot

## L'ÉLEVAGE

18 mois dont :  
45 % en barriques neuves,  
40% en foudres,  
15 % en amphores TAVA.

## L'ÉQUIPE

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

## DATES DES VENDANGES

Du 4 septembre au 24 septembre.

pH : 3,70

ALCOOL : 13 %