

CHÂTEAU LA GURGUE

2023

Appellation Margaux

L'histoire du vignoble du Château La Gurgue est avant tout une histoire d'indépendance. Les parcelles l'entourant sont celles des plus grands crus de l'appellation Margaux, dont le Château Margaux lui-même qui convoitera pendant longtemps les vignes du Château La Gurgue.

Le vignoble du Château La Gurgue a pu bénéficier des installations techniques et de l'expertise de l'équipe du Château Ferriere, troisième Grand Cru Classé en 1855. En suivant l'exemple de Ferriere, le Château La Gurgue a converti son vignoble en agroécologie et a obtenu les certifications en bio et biodynamie.

Ces changements de pratiques viti et vinicoles ont permis de révéler la qualité de ce cru et la beauté des parcelles qui le constituent. »

« It's crunchy, with good fruit concentration.»
James Suckling
92-93 Pts

« The perfume is rewarding.»
Matthew Jukes
17+/20 Pts

Terre de Vins
92 Pts

« Floral, candied violet, black forest berries.»
Falstaff
92 Pts

LE VIGNOBLE

12 hectares de graves profondes sur marnes calcaires. Au cœur de l'appellation Margaux.

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire. Fermentation alcoolique avec les levures indigènes du vignoble. Faible et douce extraction, à une température inférieure à 25°C. 3 semaines de cuvaison. Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.

L'ASSEMBLAGE

62% Cabernet Sauvignon
25% Merlot
13% Petit Verdot



LES PRATIQUES CULTURALES

Agroécologie sur 100% du vignoble

L'ÉLEVAGE

12 mois dont
15% en barriques neuves,
35% en barriques d'un vin,
35% en cuves béton ovoïdes,
15% amphores.

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire Villars-Lurton
Directeur Technique : Gérard Fenouillet
Oenologue conseil : Eric Boissenot

G&C LURTON
ESTATES