



CHÂTEAU LA GURGUE

2025

Appellation Margaux

Le millésime 2025 a trouvé son élan dès le printemps, avec un débourrement précoce et uniforme des merlots qui a instauré un rythme végétatif constant. Bien que le potentiel de récolte ait été limité par l'initiation florale de 2024, les conditions estivales, marquées par une chaleur aride, ont favorisé une concentration exceptionnelle des baies et une synthèse optimale des polyphénols, produisant des raisins de petite taille mais d'une grande densité.

Le tournant de la maturation s'est opéré grâce aux pluies opportunes de la fin août, essentielles pour préserver la fraîcheur aromatique et affiner la structure des pellicules. Cette dynamique a permis de déclencher des vendanges très précoces, dès le 4 septembre pour les merlots et le 8 septembre pour les cabernets-sauvignons, scellant un équilibre parfait. Malgré des rendements bien faibles, la précision phénologique, la maturité des tanins et la complexité de ce millésime l'inscrivent d'ores et déjà parmi les grands.

LE VIGNOBLE

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

LE RENDEMENT

22 hl / ha

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire. Extractions douces avec un maintien en température à 24°. Macération à une température comprise entre 23°C et 25°C, 18 jours de cuvaison. Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.



LES PRATIQUES CULTURALES



Issu de raisins Demeter.

L'ASSEMBLAGE

55 % Cabernet Sauvignon
36 % Merlot
9 % Petit Verdot

L'ÉLEVAGE

11 mois :
50 % en cuves béton ovoïdes et amphores,
50 % en demi-muids et foudres.

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON
Directeur Technique : Charles DE RAVINEL
Cœnologue conseil : Eric BOISSENOT

Dates des vendanges :

Du 4 au 20 Septembre 2025.

pH : 3,69

Alcool : 12,70 %