



LA NATURE DE DURFORT-VIVENS

2019

Cuvée sans sulfites ajoutés - Appellation Margaux

“ DANS UNE QUÊTE PERPÉTUELLE DE L'ÉQUILIBRE NATUREL ET GRÂCE À UN TRAVAIL DE GRANDE PRÉCISION AU CHAI, J'AI SOUHAITÉ ALLER ENCORE PLUS LOIN EN ÉLABORANT UNE CUVÉE SANS AUCUN AJOUT DE SULFITE. AINSI PLUS AUCUN INTRANT NE PERTURBE L'ALCHIMIE QUI S'OPÈRE NATURELLEMENT ENTRE LE TERROIR DE DURFORT-VIVENS ET SON EXPRESSION AROMATIQUE. RETOUR À L'ESSENTIEL, RETOUR À L'AUTHENTICITÉ... CE VIN SE NOMME LA NATURE DE DURFORT-VIVENS.

2019 EST LE 3ÈME MILLÉSIME DE CETTE CUVÉE QUI FAIT S'EXPRIMER SANS FARD, C'EST-À-DIRE TOUJOURS SANS AUCUN INTRANT ŒNOLOGIQUE ET AVEC UN SEUL CÉPAGE, LE CABERNET SAUVIGNON, LE TERROIR DE DURFORT-VIVENS. LE RAISIN EST COMME LES 2 MILLÉSIMES PRÉCÉDENTS ISSU D'UNE SEULE PARCELLE DE NOTRE VIGNOBLE CHOISIE POUR SON EXPRESSION SINGULIÈRE.”

GONZAGUE LURTON, LE PROPRIÉTAIRE

LE VIGNOBLE

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

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
Fermentation alcoolique spontanée.
1 volume de remontage par jour pour
privilégier extraction douce
17 jours de fermentation
alcoolique et malolactique).
Aucun intrant. Non filtré, non collé.

LE CÉPAGE

100 %
Cabernet-sauvignon

LES PRATIQUES CULTURALES



Sans résidus de pesticides

L'ÉLEVAGE

14 mois dans des amphores
en argile TAVA

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Gonzague LURTON
Directeur de production : Léopold VALENTIN
Œnologue Conseil : Éric BOISSENOT

