

CHÂTEAU LA GURGUE

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 FERRIÈRE, TROISIÈME GRAND CRU CLASSÉ EN 1855. EN SUIVANT L'EXEMPLE DE FERRIÈRE, 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.



ÂGÉE SEULEMENT DE 27ANS, CLAIRE, REPREND L'ŒUVRE INACHEVÉ DE SA MÈRE BERNADETTE MERLAUT LORS DE SA DISPARITION ACCIDENTELLE. A SON TOUR, CLAIRE LE TRANSMETTRA UN JOUR À SA FILLE JEANNE, LA TROISIÈME GÉNÉRATION DE FEMME PROPRIÉTAIRE DU CHÂTEAU LA GURGUE.

CET OBJECTIF DE TRANSMISSION S'ACCOMPAGNE DE LA PRÉSERVATION ET DE LA DURABILITÉ DU VIGNOBLE DE LA GURGUE, GRÂCE AUX MÉTHODES DE LA BIODYNAMIE ET DE L'AGROÉCOLOGIE.

« ON NE PEUT PARLER CONSTAMMENT DU TERROIR SANS FAIRE QUELQUE CHOSE POUR LE PROTÉGER » - CLAIRE VILLARS-LURTON.

LA PROPRIÉTÉ EST CERTIFIÉE EN BIO DEPUIS 2016 ET EN BIODYNAMIE DEPUIS 2018.

CHÂTEAU LA GURGUE

Appellation Margaux

“THIS IS DENSE AND LAYERED WITH A VELVETY TEXTURE AND VERY RICH PALATE. POWERFUL YET FRESH. CREAMY AND MINERALLY. UNIQUE GURGUE.”

JAMES SUCKLING

94 PTS*

“INKY IN COLOUR, THE FLAVOURS ARE CORRESPONDINGLY INTENSE, WITH DARK CASSIS FRUIT AND TEXTURED...”

DECANTER

90 PTS*

“EN BOUCHE LE VIN EST ÉLANCÉ, FRIAND ET BIEN SOUTENU PAR SA STRUCTURE TANNIQUE. UN VIN ÉLÉGAN, FIN QUE L'ON POURRAIT DÉJÀ APPRÉCIER DANS SA JEUNESSE.”

YVES BECK



* Millésime 2018

ASSEMBLAGE*

57% CABERNET-SAUVIGNON
35% MERLOT
8% PETIT-VERDOT

APPELLATION
MARGAUX

ELEVAGE*

18 MOIS
60% EN BARRIQUES
40% EN CUVES OVOÏDES

L'ÉQUIPE

PROPRIÉTAIRE : CLAIRE VILLARS-LURTON
DIRECTEUR DE PRODUCTION : GÉRARD FENOUILLET
ŒNOLOGUE CONSEIL: ÉRIC BOISSENOT



VIGNOBLE DE 10 HECTARES
AU CŒUR DE L'APPELLATION MARGAUX.

LES PARCELLES CONSTITUANT LE VIGNOBLE
DU CHÂTEAU LA GURGUE SONT HISTORIQUEMENT ISSUES DE
3 GRANDS CRUS CLASSÉS (MALESCOT ST EXUPÉRY,
LASCOMBES ET RAUZAN GASSIES)

TROIS GÉNÉRATIONS DE FEMMES À LA TÊTE DU CHÂTEAU
LA MÈRE DE CLAIRE, BERNADETTE MERLAUT VILLARS AYANT
REPRIS LA PROPRIÉTÉ EN 1978 À LA SUITE DE MADAME
HORRIÈRE, CLAIRE EST AINSI LA 3ÈME GÉNÉRATION DE FEMME
PROPRIÉTAIRE DU CHÂTEAU LA GURGUE.



DOUBLEMENT CERTIFIÉ EN BIODYNAMIE PAR DEMETER ET
BIODYVIN.

LE CHÂTEAU EST CERTIFIÉ EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE (AB)
EN 2016 ET EN BIODYNAMIE EN 2018 (DEMETER ET
BIODYVIN).

BIO-DIVERSIFICATION DES SOLS, GRÂCE À L'ESSOR DE LEURS
PRATIQUES EN AGROÉCOLOGIE.

LE VIN DU CHÂTEAU LA GURGUE BÉNÉFICIE DES
INFRASTRUCTURES ET DU SAVOIR-FAIRE DE L'ÉQUIPE DU
CHÂTEAU FERRIÈRE, 3ÈME GRAND CRU CLASSÉ DE 1855.