

CHÂTEAU LA GURGUE



*Margaux*

CHÂTEAU LA GURGUE  
MILLÉSIME 2022

Chers amis,

Je suis ravie de vous présenter le millésime 2022 du Château La Gurgue. Un vin gourmand, sur le croquant du fruit. Des tanins ronds, bien intégrés. Une belle tension en bouche, de la puissance.

Un grand millésime sans aucun doute, que nous devons à la résilience de nos vignes face à un printemps et un été particulièrement secs et chauds. 2022 illustre à nouveau les bénéfices de nos pratiques en biodynamie et en viticulture régénératrice.

Grâce aux couverts végétaux présents sur l'ensemble du vignoble, le sol a conservé une certaine fraîcheur. De plus, les réseaux mycorhiziens de grande ampleur ont permis de dénicher l'eau mais surtout de la distribuer efficacement à nos pieds de vigne, les préservant des conditions climatiques extrêmes de 2022.

Château La Gurgue compte parmi les très rares crus certifiés en biodynamie, non seulement à la vigne, mais aussi au chai. Nous évitons tout intrant lors de la vinification, élaborons notre propre levain, et limitons au strict minimum les apports de soufre. La moitié de l'élevage se déroule en barriques et l'autre moitié en cuves béton ovoïdes et en amphores.

Ces pratiques et exigences favorisent la rencontre entre la vigne et son terroir, le révélant à la dégustation.

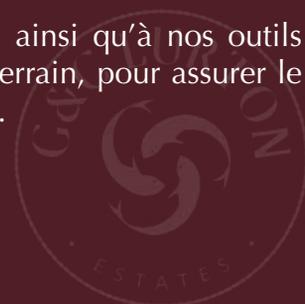
Château La Gurgue 2022 conserve ainsi la minéralité de son terroir et l'éclat de son fruit. Le petit verdot (3 hectares majoritairement issus de sélections massales et plantés sur des graves fines), qui représente 17% de l'assemblage, s'exprime dans la finesse, tout en apportant puissance et touches épicées.

Ce millésime singulier a su charmer les critiques et récolte notamment la très jolie note de 93-94/100 par James Suckling !

Enfin, je tiens à vous signifier à nouveau notre soutien.

Vous avez désormais tous accès à nos synthèses de distribution, ainsi qu'à nos outils d'accompagnement. Sachez que nous restons à vos côtés, sur le terrain, pour assurer le développement et le déploiement territorial de Château La Gurgue.

Chaleureusement,  
Claire Villars-Lurton.



**XL VINS, XAVIER LACOMBE, 94 PTS**

**JAMES SUCKLING, 93-94 PTS**

« Very fine and fruity. Precise and focused. »

**CHÂTEAU LA GURGUE  
TERRE DE VINS, 93 PTS**

« La démonstration de l'élégance et de la volupté. »

**FALSTAFF, PETER MOSER, 92 PTS**

« Baies des bois, tanins intégrés, notes minérales-salées et fine douceur fruitée. »

**JEAN-MARC QUARIN, 92 PTS**

« Bouche moelleuse à souhait, avec une énergie propre à ce terroir gravelo-sableux. C'est long et très bon. »

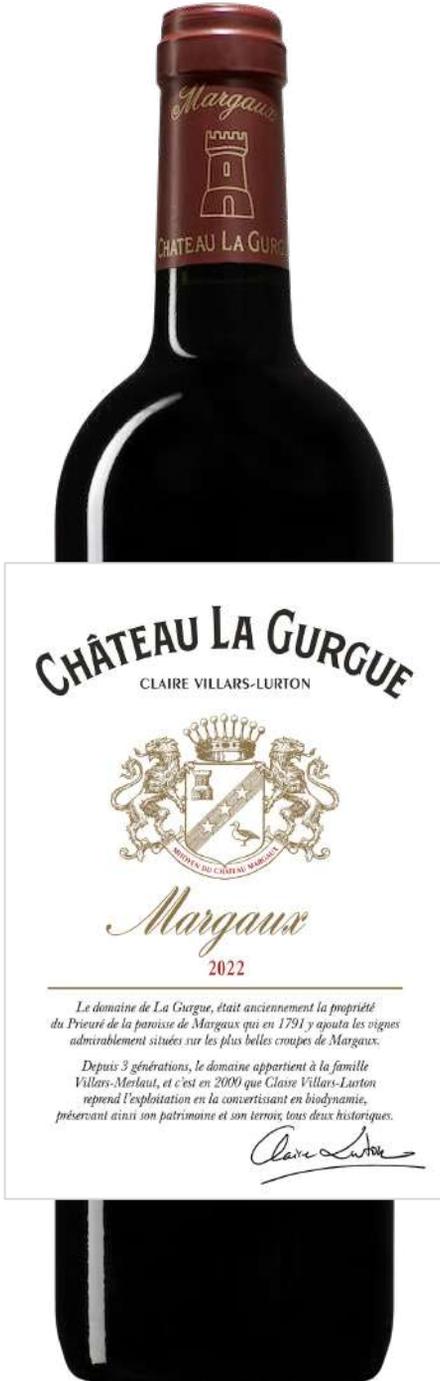
**ADRIAN VAN VELSEN, 91-93 PTS**

« Haut niveau ! »

**ALEXANDRE MA, 91-92 PTS**

« The fruitiness and acidity exhibit pure and smooth characteristics. »

## PACKAGING MILLÉSIME 2022\*



**UNE CAPSULE COURTE RAPPELANT LES GRANDS VINS  
BORDELAIS**

**L'ÉTIQUETTE HISTORIQUE DU CHÂTEAU LA GURGUE  
AVEC SON ANCIEN BLASON**

**LE TEXTE D'ORIGINE DE LA GURGUE EXPLIQUANT SON HISTOIRE  
ET LA REPRISE PAR LA FAMILLE DE CLAIRE VILLARS-LURTON**

### LE BLASON DU CHÂTEAU LA GURGUE

Le blason, élément central de l'étiquette, est entouré de deux lions héraldiques, symboles du royaume de Juda dont les prêtres constituaient la classe noble.

Ce blason historique intègre également une tour néogothique, qui fait référence à celle existante sur la propriété. Le canard symbolise quant à lui l'union et la félicité conjugale.

À la fin du 18<sup>ème</sup> siècle, les choses les plus précieuses revenaient à l'église et ce fut le cas des parcelles du Château La Gurgue.

Son blason héraldique, symbole identitaire de la noblesse et de surcroît des familles sacerdotales, n'aurait-il pas ainsi été inspiré par son appartenance au prieuré de la paroisse de Margaux?

**« EN CHOISSANT L'ÉTIQUETTE HISTORIQUE, JE SOUHAITE  
REDONNER AU CHÂTEAU LA GURGUE SES LETTRES DE  
NOBLESSE »**

**CLAIRE VILLARS-LURTON**

\* Nouvelle étiquette depuis Château La Gurgue 2021

## PACKAGING MILLÉSIME 2022



**UN CARTON 6 BOUTEILLES**  
à l'image de notre engagement  
environnemental



**UNE OPTION CAISSE BOIS 6 BOUTEILLES**  
**EN 2X3**  
Avec un surcoût unitaire de 85cts / bouteille

# CHÂTEAU LA GURGUE 2022

## LE VIGNOBLE

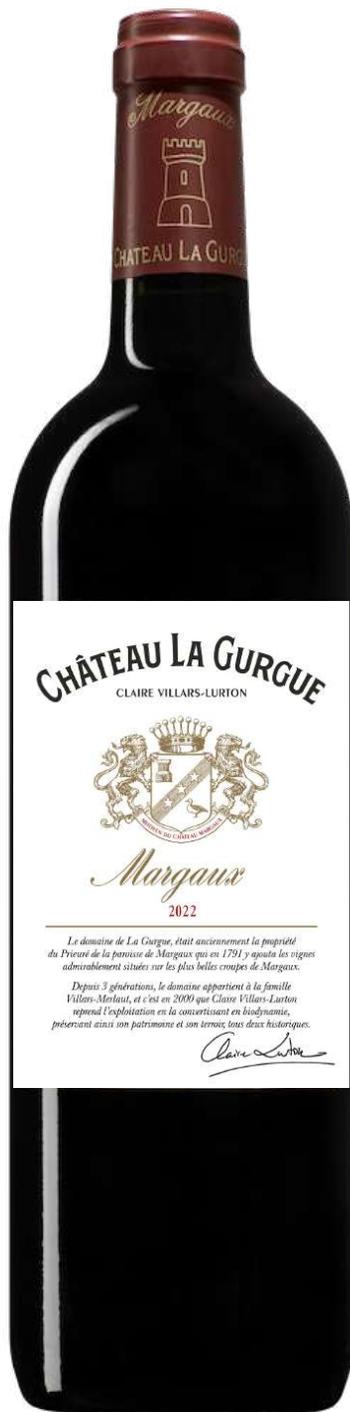
12 hectares de graves profondes sur marnes calcaires. Au cœur de l'appellation Margaux.

## LES PRATIQUES CULTURALES



## 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.



## ASSEMBLAGE

53% Cabernet-Sauvignon  
30% Merlot  
17% Petit Verdot

## L'ÉLEVAGE

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

## L'ÉQUIPE

Propriétaire :  
Claire Villars-Lurton  
Directeur Technique :  
Gérard Fenouillet  
Œnologue Conseil :  
Éric Boissenot

## DATES DE VENDANGES

Merlot du 9 au 12 Septembre  
Cabernet-Sauvignon du 16 au 30 Septembre  
Petit Verdot autour du 20 Septembre

**RENDEMENT** 25 hecto / ha

**DEGRÉ ALCOOLIQUE** 12,9% (v/v)

**PH** 3,60