

CHÂTEAU LA GURGUE
2020



Margaux

CHÂTEAU LA GURGUE
MILLÉSIME 2020

Margaux, le 28 Mai 2021,

Mesdames, Messieurs,

Aujourd'hui je vous envoie ce document dans le but de vous aider à préparer notre sortie primeurs qui se fera le **Lundi 31 Mai 2021.**

Les pages qui suivent comprennent un résumé de la propriété et du Millésime 2020 du Château La Gurgue.



De part de faibles rendements, notre mise en marché sera de 30% inférieure à l'année dernière.

Le millésime 2020 est un grand millésime médocain. Les baies étaient de petite taille, les peaux épaisses et les jus concentrés. L'été a été particulièrement sec et ensoleillé.

Vous trouverez ci-après, quelques points à retenir sur le Château La Gurgue, triplement certifié (AB, Demeter et Biodyvin), un vin accessible, dans ma famille depuis trois générations, et vinifié par des femmes depuis quatre générations.

Enfin, je vous signifie à nouveau notre soutien. Vous avez récemment eu accès à nos nouveaux outils d'accompagnement de la distribution, ainsi que la présentation de l'ensemble de nos projets sur 2021-2022. Nous sommes à vos côtés pour assurer le développement et le déploiement territorial de nos propriétés.

Nous reviendrons vers vous tout au long de l'année pour continuer de vous nourrir avec des contenus diversifiés pour vous soutenir.

Chaleureusement,
Claire Villars-Lurton



LE VIGNOBLE

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

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
Fermentation alcoolique avec des levures naturelles.
Remontage d'un demi volume par jour pour une extraction douce.
3 semaines de macération.
Vinification en température inférieure à 24 degrés.



LES PRATIQUES CULTURALES



BIODYVIN

L'ASSEMBLAGE

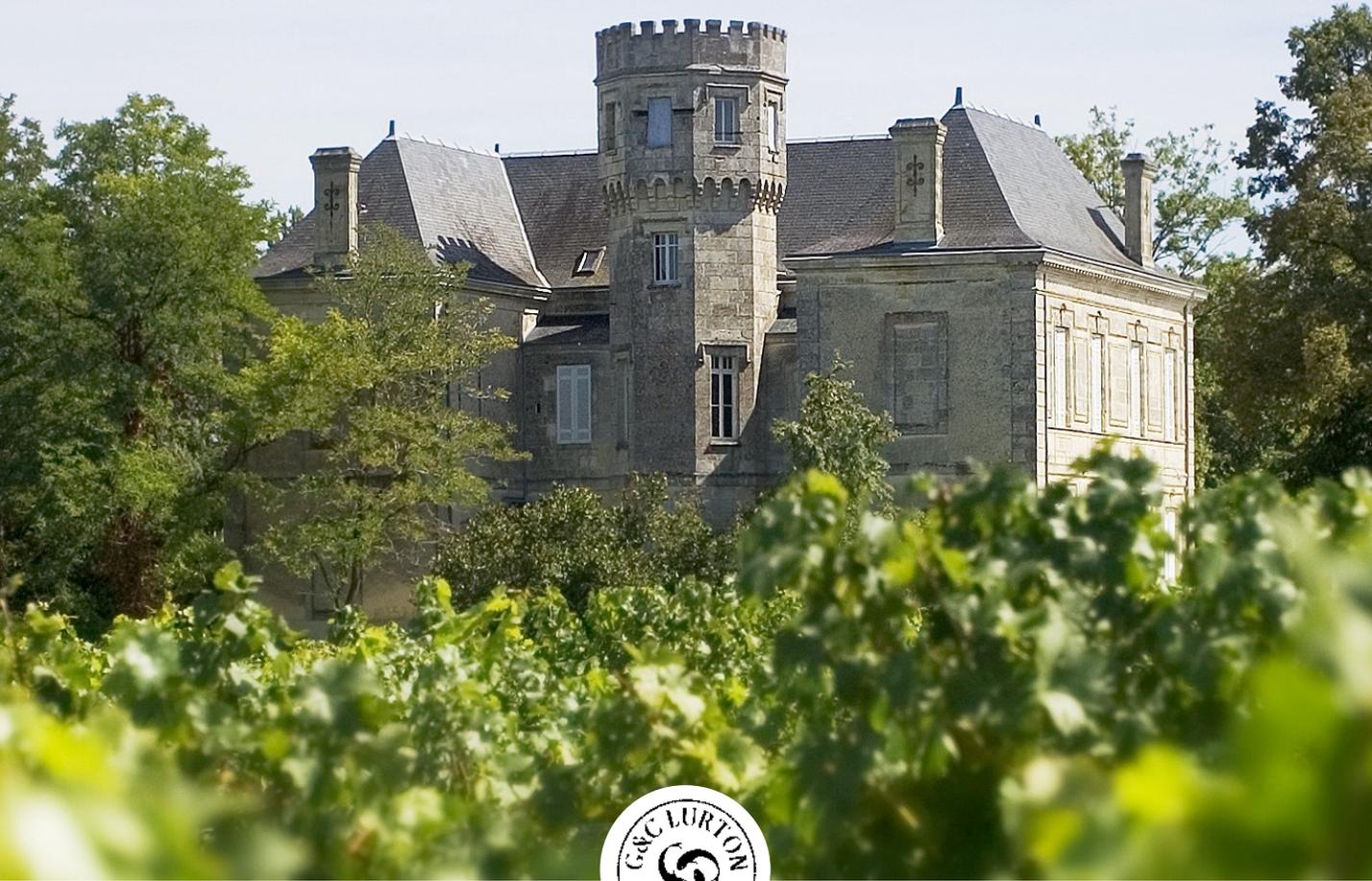
45%	32%
Cabernet sauvignon	Merlot
23%	
Petit-verdot	

L'ÉLEVAGE

12 mois d'élevage :
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 sont contiguës au vignoble de Château 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)

4 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. La propriété du Château La Gurgue est dans la famille de Claire depuis 3 générations.

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 des pratiques en **agroécologie et en agroforesterie.**

Le vin du Château La Gurgue bénéficie des **infrastructures et du savoir-faire de l'équipe du Château Ferrière**, 3eme Grand Cru Classé de 1855.

**« LA GURGUE 2020 EST UN VIN D'UNE
BELLE FRAÎCHEUR ET A UN CHARME
FOU! »**

CLAIRE VILLARS-LURTON

CHÂTEAU LA GURGUE MILLÉSIME 2020

CHÂTEAU LA GURGUE
93—94
2020

JAMES SUCKLING

"Full-bodied and very juicy."

16+

JANCIS ROBINSON

"Plenty of charm and finesse."

Margaux
91-92

BERNARD BURTSCHY

"Le vin possède une belle densité, du fond, Il est très concentré."