

CHÂTEAU LA GURGUE

MARGAUX

Fiche technique
Millésime 2019

L'histoire de Château La Gurgue est étroitement liée à celle du village de Margaux. En effet, les deux propriétaires successifs ont été maire de la municipalité. Le premier fut un riche banquier d'origine portugaise, Monsieur Peixotto. En 1871, il ajouta au vignoble les vignes admirablement situées du prieuré de la paroisse de Margaux. Quelques temps plus tard, un autre maire de Margaux et conseiller général devint propriétaire de Château La Gurgue, Camille Lenoire. Il donna un temps son nom au château et enrichit celui-ci de précieuses parcelles entourées des vignes de Château Margaux, situées à Curton, sur les meilleures croupes de Margaux. Peu après, le château retrouva son nom d'origine « La Gurgue » qui s'apparente à celui d'un lieu-dit du village.

Année après année, son propriétaire, Claire VILLARS LURTON, s'emploie à révéler la plus grande finesse de ce cru et son exceptionnel terroir. Le vin bénéficie des installations et du savoir-faire d'un 3^e Cru Classé à Margaux, ceux de Château Ferrière. Comme pour l'ensemble des vins de la famille, Château la Gurgue est certifié en Agriculture Biologique et en biodynamie (Demeter).

Propriétaire	Claire Villars Lurton
Directeur de production	Gérard Fenouillet
Oenologue conseil	Eric Boissenot
Superficie	12
Nature du sol	graves et sables grossiers sur des marnes calcaires
Encépagement	50 % cabernet sauvignon , 45 % merlot et 5 % petit verdot
Age des vignes	30 ans
Densité de plantation	10 000 pieds / ha
Rendement	30 hecto / ha
Culture	agriculture en biodynamie
Vendanges	manuelles
Vinification	cuves inox et béton. Sélection parcellaire
Assemblage	54 % cabernet sauvignon, 40 % merlot et 6 % petit verdot 13,5 % Vol
Elevage	12 mois d'élevage en barriques de chêne français dont 20 % de barriques neuves et en cuve diamant béton
Conservation	15 ans

Certifié



En conversion



CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Chaque millésime est unique il en va de soi, mais en 2019 la nature nous a proposé un schéma bien singulier au regard de notre histoire. Le millésime 2019 conjugue des moments climatiques forts avec de longues périodes de très grandes chaleurs, en juin, juillet, août mais aussi en septembre ou avec de petites périodes humides, comme au début du mois de juin, coupant en deux la floraison ; très bien partie au demeurant, elle se terminera avec son lot de coulure inhabituel. Le millésime est clairement marqué du sceau de la chaleur et de la sécheresse. Nous pourrions relater le fait comme si, nous avions récolté deux millésimes en un : d'une part des merlots à bout de souffle, ayant subi la sécheresse et la chaleur avec des raisins très murs marqués par des degrés potentiels hors norme et d'autre part des cabernets sauvignon plus frais, revigorés par les quelques pluies de la dernière décade de septembre et qui expriment un caractère plus classique, bien connu en Médoc. Au final très déroutant, il a été impossible pour nous viticulteurs de donner une estimation correcte des rendements, comme il a été impossible de le décrire véritablement avant de commencer les assemblages. A quoi ressemblera-t-il se disait-on ? La qualité des vins de 2019 évoque deux mondes qui s'unissent merveilleusement ; une extraordinaire expérience d'assemblage pour une combinaison de matière divine, dense et généreuse délicatement balancée par des tanins serrés et savoureux. **Eric Boissenot, oenologue**

Château Ferrière – 33 bis rue de la Trémoille 33460 Margaux / Tél : 05 57 88 76 65 / Email : infos@ferriere.com / www.ferriere.com

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Le millésime est caractérisé par l'élégance des tannins, grâce à une arrière saison exceptionnelle ou les journées chaudes s'alternaient avec des nuits fraîches.

Château La Gurgue est marqué par un nez exubérant de fruits noirs, le vin est ample avec une belle finale et beaucoup de fraîcheur.