

# CHÂTEAU LA GURGUE

Millésime 2014

MARGAUX • CRU BOURGEOIS

**Propriétaire**

Claire VILLARS LURTON

**Œnologue Conseil**

Eric BOISSENOT

**Superficie du Vignoble**

10 hectares

**Nature du sol**

Graves profondes sur marnes calcaires

**Encépagement**

47 % cabernet sauvignon,  
49 % merlot, 4 % petit verdot

**Age des vignes**

35 ans

**Densité**

10 000 pieds/ha

**Rendement**

1 kg / pied

**Vinification**

Traditionnelle, en cuve béton et bois.  
Sélection parcellaire.

**Cuvaison**

24 jours

**Assemblage**

44 % cabernet sauvignon, 48 % merlot, 8% petit verdot

**Elevage**

20 % de barriques neuves de chêne français.  
En barrique pendant 12 mois

## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Le printemps a été précoce et l'été tempéré et humide jusqu'à fin août. La vigne a eu un cycle végétatif long et une maturité tardive. Ces conditions ont mobilisé les équipes et ont imposé un travail soutenu dans les vignes pour la protection du vignoble.

A la fin du mois d'août, la chaleur et l'ensoleillement revinrent durablement dans notre région pour presque 60 jours ! Des conditions optimales pour une maturation idéale et régulière à savoir des journées chaudes et des nuits fraîches.

On observe une maturité des tanins exceptionnelle avec tous les indicateurs pour faire un grand millésime : des raisins riches en polyphénols, un bon niveau d'acidité et de sucres et une belle fraîcheur du fruit.

Les vendanges ont eu lieu du 23 septembre au 8 octobre.

2014 est une belle réussite qui a donné des vins avec un très bel équilibre, des tanins mûrs et de la concentration. C'est un millésime charnu et fruité dans le plus pur style de Margaux.