



CHÂTEAU LA GURGUE



2015

## Margaux

### Propriétaire

Claire VILLARS LURTON

### Cœnologue Conseil

Eric BOISSENOT

### Superficie du Vignoble

10 hectares

En conversion biologique

### Nature du sol

Graves profondes et sables grossiers  
sur marnes calcaires

### Encépagement

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

### Age des vignes

35 ans

### Vinification

Traditionnelle, en cuve béton et bois.  
Sélection parcellaire.

### Cuvasion

24 jours

### Assemblage

61% cabernet sauvignon, 32% merlot, 6% petit verdot

### Elevage

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

## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2015

L'hiver a connu une première partie pluvieuse et une fin, plutôt sèche. Les pluies ont permis de recharger les réserves en eau du sol et sous-sol. A partir d'avril, les conditions thermiques favorables, associées à un rechargement hydrique correct des sols, ont contribué à un débourrement homogène et franc. La floraison a commencé fin mai et elle fut rapide avec un taux de nouaison correct.

L'été devint très chaud à partir du 25 juin et la première phase de la véraison a été freinée par ces conditions sèches et la progression du taux de véraison fut très lente pendant la dernière décade de juillet. Ces conditions hydriques restrictives dans un contexte thermique chaud ont été favorables à l'épaississement des pellicules, à leur chargement en tanins et à l'évolution rapide des pépins. C'est à partir de fin juillet que les conditions hydriques changent radicalement. On observa alors une succession d'épisodes pluvieux qui ont permis de débloquent la véraison. Celle-ci fut alors très rapide et homogène dans sa seconde moitié. Le Sud du Médoc fait partie des zones ayant maintenu en cours de maturation un déficit hydrique important favorable à la concentration et à la maturation des tanins. Ceux-ci sont élégants.

Nous avons aujourd'hui la certitude que 2015 sera un grand millésime. Les merlots présentaient une qualité exceptionnelle grâce aux conditions sèches en cours de maturation et quant aux cabernets, ils ont pu mûrir jusqu'au bout et leurs tanins se sont affinés en septembre. Les vendanges ont commencé le 16 septembre et se sont terminées le 2 octobre 2015.

## NOTES DE DEGUSTATION

**Wine Spectator - 88 / 91** A friendly, open styl, offering bright cherry and plum notes backed by a light chalky spine, with a pretty floral finish - J.M.

**René Gabriel - 17**

**Le Point Magazine - 16**

**James Suckling - 93 /94**

