CHÂTEAU LA GURGUE *Millésime 2012*

Margaux

Propriétaire
Claire VILLARS LURTON

Œnologue Conseil
Eric BOISSENOT

Superficie du Vignoble
10 hectares

Nature du sol
Graves profondes
sur des marnes calcaire

Encépagement
50 % cabernet sauvignon,
45 % merlot et 5% petit verdot

Age des vignes
30 ans

Densité
10 000 pieds/ha

Rendement
700 g/pied

Vinification
Traditionnelle, en cuve béton et inox dont les volumes sont proportionnels au parcellaire. Maîtrise des températures.

Cuvaison
18 à 24 jours

Assemblage
58 % cabernet sauvignon, 40 % merlot
et 2 % petit verdot

Elevage
20 % de barriques neuves.
En barrique 12 mois

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

En 2012, après un printemps et un début d'été particulièrement difficile, les conditions météorologiques sont devenues très favorables à partir de mi-juillet.

En effet, l'hiver a été très froid et sec, avec un déficit de pluviométrie important. Lorsque les températures sont devenues plus douces à la fin de l'hiver, le débourrement a commencé mais a été long ; ce qui a engendré une hétérogénéité surtout pour les merlots. Le décalage phénologique a aussi retardé la floraison qui a été fortement perturbée par des précipitations. A la nouaison, on constate de la coulure sur les merlots et des rendements plutôt faibles. En général, le printemps s'est avéré très humide avec une forte pression de mildiou. La prophylaxie et l'équilibre des vignes ont joué un rôle important dans le contrôle des maladies fongiques. Les pluies se sont arrêtées vers la mi-juillet et pendant plus de 2 mois, ce qui est extrêmement rare.

A partir de cette date, les températures plus favorables ont permis de rattraper les retards mais les températures élevées du mois d'août et surtout le manque d'eau ont localement ralenti la véraison des jeunes vignes qui n'ont pas un système racinaire suffisamment développé. Finalement, les précipitations de fin septembre ont favorisé l'évolution des pellicules et accéléré la maturation. Nous avons commencé les vendanges le 1er octobre pour finir le 10 octobre 2012. Seulement, il a fallu se hâter pour avoir des vendanges saines car les pluies sont revenues dès le 7 octobre.

La répartition de la vendange sur le pied (petits rendements) et le bon état du vignoble, ajouté à un travail très précis du tri, ont été capital cette année pour optimaliser la qualité de ce millésime difficile.

Les merlots montrent rapidement une chaire remarquable que l'on avait oubliée. Quand aux cabernets sauvignon, ils ne nous ont pas déçu, toujours fidèles dans notre terre médocaine. Ils sont doux et riches d'élégance. Ce seront des vins puissants, tendres et digestes. 2012 est un très bon millésime et de nombreuses réussites nous attendent.