



Propriétaire
Claire VILLARS LURTON

Age des vignes
35 ans



Oenologue Conseil
Eric BOISSENOT

Vinification
Traditionnelle, en cuve béton.
Sélection parcellaire.

Superficie du Vignoble
10 hectares. Certification Agriculture Biologique
En cours de certification en **biodynamie**

Assemblage
52% cabernet sauvignon, 45% merlot et
3% petit verdot

Nature du sol
Graves profondes et sables grossiers
sur marnes calcaires

Elevage
20 % de barriques neuves, pendant 12 mois

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'hiver a battu tous les records sur le plan des précipitations et fut l'un des plus doux jamais enregistré. Les incidents climatiques ont été nombreux, rendant ce début de saison particulièrement complexe, avec du gel et la pression incessante du mildiou jusqu'à fin juin. Cette pression a été très compliquée à gérer en biodynamie mais par notre grande vigilance, nous avons réussi à avoir peu d'attaques sur grappes. En été, la tendance s'inverse avec un mois de juillet très sec. On constate que le déficit hydrique a renforcé l'accumulation d'anthocyanes dans les baies et les fortes températures ont favorisé l'accumulation en sucre. La baisse des températures à la mi-septembre ont permis de préserver la qualité aromatique des baies et de pousser les maturations et l'extraction des tanins.

Pour conclure, après un début de saison compliqué, les conditions estivales chaudes et sèches et l'arrière saison fraîche ont permis de pousser les fruits vers des maturations optimales et produire ainsi des vins équilibrés, riches en couleur et en tanins.

Les vendanges ont commencé le 25 septembre et se sont terminées le 17 octobre 2016.

NOTES DE DEGUSTATION

Vinous - 87 /90 - The 2016 La Gurgue is absolutely delicious. Scents of sweet tobacco, herbs, licorice and new leather lend aromatic intrigue, but it is the wine's overall balance that stands out most. Deep and layered in the glass, but with terrific energy and freshness, the 2016 hits all the right notes, although it is perhaps just a touch compact. This is a strong showing.

Jancis Robinson - 16,5

James Suckling - 93 /94

Neal Martin - 87 /89

Wine Spectator - 86 / 89

Antonio Galloni - 87 / 90

Bettane - 14,5

Weinwisser - 17