



## CHATEAU LA GURGUE



Margaux

### Propriétaire

Claire VILLARS LURTON

### Oenologue Conseil

Eric BOISSENOT

### Superficie du Vignoble

10 hectares

### Nature du sol

Graves profondes et sables grossiers  
sur marnes calcaires

### Age des vignes

35 ans

### Vinification

Traditionnelle, en cuve béton. Sélection parcellaire  
Vin certifié **Agriculture Biologique**.  
En cours de certification **biodynamie**

### Assemblage

46 % cabernet sauvignon, 50 % merlot et 4% petit verdot

### Elevage

20 % de barriques neuves, de chêne français.  
12 mois d'élevage



## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2017

L'hiver a connu un déficit de précipitations parmi les plus importants depuis 2000. Ce déficit n'a pas permis de recharger en eau les nappes suite à la sécheresse de l'été 2016. Quant aux températures, il y a un contraste entre la première partie de l'hiver qui fût froide et la deuxième partie avec des températures très douces. Cela a permis de tempérer le débourrement qui a été quand même relativement précoce.

La fin du mois d'avril a été marquée par un épisode de gel d'une rare intensité. Les températures ont atteint des valeurs négatives, infligeant au vignoble des dégâts particulièrement importants. Les parcelles se trouvant sur les croupes, plateaux et proche de la Gironde ont été épargnées. Après cet épisode, la précocité de la croissance végétative s'accroît grâce aux températures très douces. La floraison est rapide et la nouaison est excellente.

Nos parcelles en culture en biodynamie ont montré des profils sanitaires particulièrement intéressants avec un feuillage durablement sain surtout après les pluies estivales et de début septembre où la pression était forte. Au moment des vendanges précoces, on constate que les pellicules sont épaisses, les pépins sont mûrs, les pulpes sont aromatiques et que les tanins sont peu astringents.

2017 se caractérise par des tanins murs, les vins sont équilibrés, aromatiques et denses. Ils pourraient se comparer au 2001 avec un charme et un relief accentués. Les vins obtenus avec ce millésime nous rassurent et nous encourageant dans notre conduite du vignoble en biodynamie.

