



CHÂTEAU LA GURGUE
MILLÉSIME 2025

L'INTENSITÉ DU FRUIT

CHÂTEAU LA GURGUE

Porté par notre travail en biodynamie mené depuis 2012, ce millésime 2025 concilie une fraîcheur aromatique et une buvabilité remarquable. C'est un vin qui se livre avec évidence : éclatant, vibrant et doté de cette facilité à boire qui rend les grands terroirs accessibles dès leur jeunesse.

Malgré des rendements confidentiels qui le rendent rare, ce 2025 nous prouve une fois de plus que la viticulture régénérative est la clé pour exprimer un fruit pur, digeste et intensément expressif.



“A travers Château La Gurgue 2025, c’est toute l’identité de son terroir de graves profondes sur marnes calcaires qui s’exprime. On le retrouve dans l’intensité des notes de fruits rouges mais aussi dans ses notes plus fraîches, légèrement mentholées.

Château La Gurgue se révèle comme une véritable bombe de fruits aux tanins veloutés.”

CLAIRE VILLARS-LURTON
PROPRIÉTAIRE



9 %

de **Petit Verdot** dans l'assemblage de Château La Gurgue 2025, qui apportent une touche épicée à l'équilibre de ce vin fruité.

50%

de l'assemblage est vieilli en **cuves béton ovoïdes et amphores**, permettant de maintenir la fraîcheur et l'intensité intacte du fruit. Les 50% restants sont vieillis en **foudres et demi-muids** apportant beaucoup de souplesse aux tanins.

100%

des 12 hectares de Château La Gurgue sont conduits en **agroécologie depuis 2012**, permettant à notre terroir de pleinement s'exprimer. Composé de **graves sableuses pauvres en argile (terrasse 5)**, il apporte au vin beaucoup de soyeux et une très grande finesse.

CHÂTEAU LA GURGUE 2025

VIGNOBLE

12 hectares de graves profondes sur marnes calcaires.
Au coeur de l'appellation Margaux.

LE RENDEMENT

22 hl/ha

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
Extractions douces avec un maintien en température à 24°C. Macération à une température comprise entre 23°C et 25°C, 18 jours de cuvaison. Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.

LES PRATIQUES CULTURALES



Issu de raisins Demeter.

L'ASSEMBLAGE

55 % Cabernet Sauvignon
36 % Merlot
9 % Petit Verdot

L'ÉLEVAGE

11 mois dont :
50 % en cuves béton ovoïdes et amphores,
50 % en demi-muids et foudres.

pH: 3,69
Alcool : 12,70 %

Date des vendanges :

Du 4 au 20 Septembre 2025.



CHÂTEAU LA GURGUE 2025

94-95 Pts

"A crunchy and savory red with blackberry, black cherry and dark mushroom aromas."

James Suckling

92-93 Pts

"The nose is bright and expansive. Cherry and bayberry open first, and almost immediately, the scent of budding rose rises in waves."

Alexandre Ma

92 Pts

"Cool and juicy with elegance, clarity and focus."

Decanter

92 Pts

"Juicy, elegant, subtle sweetness, a hint of dried fruit and nougat on the finish, a well-developed food companion."

Falstaff

90-92 Pts

"The 2025 is juicy and supple but offers a great deal of energy and tension."

Vinous, Antonio Galloni



90-92 Pts

"De type élancé, le vin affiche une touche crémeuse et dispose de tanins veloutés."

Yves Beck