

CHÂTEAU LA GURGUE

MARGAUX

Fiche technique
Millésime 2018

L'histoire de Château La Gurgue est étroitement liée à celle du village de Margaux. En effet, les deux propriétaires successifs ont été maire de la municipalité. Le premier fut un riche banquier d'origine portugaise, Monsieur Peixotto. En 1871, il ajouta au vignoble les vignes admirablement situées du prieuré de la paroisse de Margaux. Quelques temps plus tard, un autre maire de Margaux et conseiller général devint propriétaire de Château La Gurgue, Camille Lenoire. Il donna un temps son nom au château et enrichit celui-ci de précieuses parcelles entourées des vignes de Château Margaux, situées à Curton, sur les meilleures croupes de Margaux. Peu après, le château retrouva son nom d'origine « La Gurgue » qui s'apparente à celui d'un lieu-dit du village.

Année après année, son propriétaire, Claire VILLARS LURTON, s'emploie à révéler la plus grande finesse de ce cru et son exceptionnel terroir. Le vin bénéficie des installations et du savoir-faire d'un 3e Cru Classé à Margaux, ceux de Château Ferrière. Comme pour l'ensemble des vins de la famille, Château la Gurgue est certifié en agriculture biologique et en biodynamie.

Certifié



Propriétaire	Claire Villars Lurton
Directeur de production	Gérard Fenouillet
Oenologue conseil	Eric Boissenot
Superficie	10 hectares
Nature du sol	Gaves profondes et sables grossiers sur marnes calcaires
Encépagement	50 % cabernet sauvignon, 45 % merlot et 5 % petit verdot
Age des vignes	30 ans
Densité de plantation	6500 à 10 000 pieds / ha
Culture	Agriculture biologique et biodynamique
Vendanges	Manuelles
Vinification	En cuves béton et inox. Sélection parcellaire
Cuaison	de 18 à 22 jours
Assemblage	57 % cabernet sauvignon, 35 % merlot et 8 % petit verdot
Elevage	Pendant 12 mois en fûts de chêne français. 20 % de bois neuf
Conservation	15 ans



CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

2018 est un millésime qui assurément va marquer les esprits... D'une part parce qu'il a été très difficile à enfanter. Un printemps humide et une pression phytosanitaire exceptionnelle ont été suivis par un été aux conditions d'ensoleillement tout aussi extrêmes. Certaines zones de l'appellation Margaux et plus généralement du Sud Médoc furent privilégiées par quelques orages pendant l'été qui permirent de diminuer l'impact du stress hydrique engendré par ces magnifiques conditions estivales.

Des moûts aux potentiels fermentaires compliqués (degrés élevés, acide malique en concentration faible) finirent par maintenir les équipes techniques sous pression jusqu'à la fin des vinifications. Par ailleurs, la qualité des vins produits présente un caractère et une douceur tout à fait remarquables. Dès les premiers jours de vinifications, les bacs de remontage embaumaient les chais d'un parfum généreux et intense laissant présager aux moûts des caractères juteux et gourmands. Les dégustations de fin de macération révélant des vins à la fois puissants et concentrés confirmaient ainsi notre ressenti. Malgré des degrés élevés, les niveaux d'acidités sont restés modérés permettant aux vins de garder une fraîcheur surprenante. Sur le plan aromatique, les vins sont expressifs et précis, les bouches nous régalaient avec des trames à la fois puissantes et soyeuses." Eric Boissenot, Oenologue

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

"La comparaison entre millésimes nous amène tout de suite vers de grandes références... 2009 pour la richesse et la gourmandise de son tempérament solaire, 2016 pour la puissance et l'onctuosité de la trame tannique de ce millésime à la capacité de garde remarquable. Un millésime à la croisée du meilleur des deux mondes : un précis mélange de classicisme et de générosité." Eric Boissenot, Oenologue

NOTES

LE POINT - 14 James SUCKLING - 94 DECANTER - 90