

CHÂTEAU
DURFORT
VIVENS

2^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

LE MILLÉSIME 2019

CHÂTEAU DURFORT VIVENS

PRIMEURS

Alors que nous apprêtons à mettre en bouteille notre fameux millésime 2018 et que dans les vignes nous travaillons à la venue du 2020, le chai vit au rythme du paisible élevage du 2019.

Lorsqu'en 2012 nous avons décidé de passer la propriété en biodynamie, transition confirmée en 2016 lorsque nous avons reçu la certification de ce travail par l'organisme de contrôle Demeter®, nous avons la volonté de nous mettre à l'écoute de la nature afin d'en transmettre le génie dans nos vins.

Nous n'avons pas été déçu tant les vins du Château Durfort-Vivens ont pris une dimension autre. Nous ne sommes pas sortis du domaine de la fabrication pour en venir à celui de l'orchestration.

Ce millésime 2019, comme chacun, aura sa personnalité propre. Celui-ci est venu harmonieusement tout en nous amenant à passer par toutes sortes d'émotions. Le gel de printemps heureusement limité nous à fait craindre pour l'intégrité de la récolte, avant que la floraison, exceptionnellement homogène et la plus spectaculaire qu'il m'eût été donné de voir, nous fasse verser vers un immense optimisme. Celui-ci fut vite douché par les perturbations de juin et le spectre du mildiou de l'année précédente venait hanter nos jours et nos nuits. Heureusement tout cela n'était que le fruit de nos imaginations et la vigne et ses raisins ont continué leur pousse harmonieuse le long d'un été chaud et sec et d'une arrière saison qui sut leur apporter le répit de quelques averses bien venues.

Ce 2019 est un animal à sang froid. Il a traversé son périple viticole avec flegme quand nous nous inquiétions, et maintenant tout jeune sorti des barriques et jarres de terre cuite, il nous épate par son équilibre tranquille.

VENDANGES

- Merlots du 17 au 19 septembre
- Cabernet franc le 23 septembre
- Cabernet sauvignon du 23 septembre au 10 octobre

RENDEMENT 2019

57 hl/ha

ASSEMBLAGE

- Cabernet sauvignon : 90 %
- Merlot : 10 %

ELEVAGE

La totalité de Château DURFORT-VIVENS sera élevée pendant 18 mois en barriques et en amphore en terre cuite.

Certifié



Fiche technique

A.O.C. :	Margaux
Classement :	2nd Grand Crus Classé en 1855
Superficie :	55 hectares
Nature du sol :	graves profondes du quaternaire (Günz et Mindel) dont la matrice varie du sableux à l'argileux
Densité de plantation :	de 6600 à 8300 pieds/hectare
Cuverie :	Cuverie de fermentation en bois et ciment de capacités permettant de vinifier séparément chaque parcelle
Barriques :	Barriques de type bordelaise en chêne à grain fin des forêts du centre de la France. Le parc est renouvelé annuellement de 45 % à 50 %
Propriétaire :	Gonzague Lurton
Directeur de production :	Léopold Valentin

www.durfort-vivens.com