

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

2^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ DE 1855, MARGAUX



DURFORT-VIVENS COMMENCE D'ABORD COMME UNE HISTOIRE DE CAPE ET D'ÉPÉE PUISQUE LE CHÂTEAU EST UN RELAIS DE CHASSE DU 14ÈME SIÈCLE, APPARTENANT AUX CHEVALIERS DURFORT DE DURAS. C'EST SEULEMENT AU 17ÈME SIÈCLE QUE LE CHÂTEAU DEVIENDRA UNE PROPRIÉTÉ VITICOLE.

LORS DU CLASSEMENT DE 1855, LE CHÂTEAU DURFORT-VIVENS SERA HISSÉ AU SECOND RANG. EN 1961, LUCIEN LURTON ACQUIERT LA PROPRIÉTÉ ET EN CONFIE LES RÊNES QUELQUES ANNÉES PLUS TARD À SON FILS GONZAGUE.



STIMULÉ PAR LE DÉFI ET LE POTENTIEL DE LA PROPRIÉTÉ, GONZAGUE SE LANCE UN CHALLENGE, CELUI DE FAIRE DIFFÉREMENT QUE LES BORDEAUX DE CES ANNÉES 1990, SE METTANT PARFOIS À DOS LES CRITIQUES LES PLUS RENOMMÉS.

EN 2016, CONTRE TOUTE ATTENTE DE SON ENTOURAGE BORDELAIS, IL OBTIENT LES CERTIFICATIONS BIO ET BIODYNAMIE ET PLACE LE CHÂTEAU DURFORT-VIVENS EN TANT QUE 1ER CRU CLASSÉ DE MARGAUX DOUBLEMENT CERTIFIÉ.

POUR SES VINS, GONZAGUE LURTON RECHERCHE LA PLUS PURE EXPRESSION DE FRUIT. LES AMPHORES FONT PARTIE INÉLUCTABLEMENT DE L'ÉLEVAGE DES VINS DU CHÂTEAU DURFORT-VIVENS. SON CHAI D'AMPHORES CONSTITUE DÉSORMAIS LE PLUS GRAND EN VOLUME AU MONDE.

LE RELAIS DE DURFORT-VIVENS VIVENS PAR DURFORT-VIVENS

Le deuxième vin



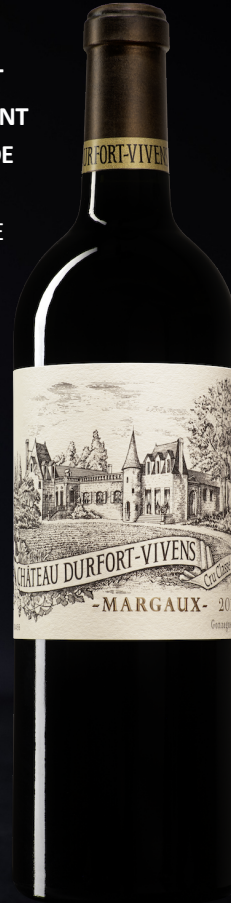
« A STYLISH WINE. »
WINE ENTHUSIAST
93 PTS
MILLÉSIME 2016

« ABSOLUTELY JOYOUS
AND DELICIOUS. »
VINOUS
90 PTS
MILLÉSIME 2018

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

Le Grand Vin, 2eme Cru Classé de 1855

“...UN VIN QUI PEUT
MARQUER DURABLEMENT
L'HISTOIRE DES VINS DE
BORDEAUX.”
BETTANE+DESSEAUVE
99PTS*



“ THIS IS A CRAZY
WINE... BEST DURFORT
EVER? ».”
JAMES SUCKLING
96-97 Pts*

“LA TRÈS GRANDE
CLASSE.”
VINUM
19/20 Pts*

** Notes et commentaires du millésime 2018*

LA NATURE DE DURFORT-VIVENS

La cuvée confidentielle sans sulfites ajoutés



« FASCINATING. FUN AND DELICIOUS.
PUSHING THE BOUNDARIES FOR
BORDEAUX.. »
JAMES SUCKLING
92 Pts
MILLÉSIME 2017

« A DOUBLY RARE WINE FOR
BORDEAUX. »
DECANTER
92 Pts
MILLÉSIME 2018

ASSEMBLAGE

70% CABERNET-SAUVIGNON
30% MERLOT

APPELLATION

MARGAUX

ELEVAGE

16 MOIS EN BARRIQUES
30% BOIS NEUF
70% AMPHORES



ASSEMBLAGE

90% CABERNET-SAUVIGNON
10% MERLOT

APPELLATION

MARGAUX

ELEVAGE

18 MOIS EN BARRIQUES
60% BOIS NEUF
40% AMPHORES



ASSEMBLAGE

100% CABERNET-SAUVIGNON

APPELLATION

MARGAUX

ELEVAGE

2 MOIS EN BARRIQUES
6 MOIS EN AMPHORES



Vignoble de 55ha situé sur les communes de Margaux, Cantenac et Soussans de l'**appellation Margaux**.

Pendant plus de 20 ans, les raisins du Château Durfort-Vivens reentraient dans l'assemblage des vins du Château Margaux.

Un des vins préférés de l'ambassadeur américain Thomas Jefferson fin du 18ème siècle.

Erigé au rang de **2ème Grand Cru Classé en 1855** pendant l'exposition universelle de Paris.

Propriété appartenant à la **famille Lurton** depuis 2 générations.

Agé de 26 ans, Gonzague a été le plus jeune propriétaire exploitant de Grand Cru Classé du Médoc.

Les vins ont été testés « 0 résidus » chaque année depuis le millésime 2014.



Les vins sont certifiés en **bio** et en **biodynamie** depuis le millésime 2016.

Le seul et unique Grand Cru Classé de 1855 à avoir obtenu en même temps la double certification bio et biodynamique.

Le plus grand chai en volume d'amphores au Monde.

Le millésime 2018 a été entièrement vinifié en amphores sans aucune assistance mécanique.

Le vignoble est conduit selon les pratiques en **agroécologie**.

Lancement à petites échelles de plantations franches de pieds (sans porte-greffe) pour recréer de la diversité et s'adapter aux changements climatiques.

Le Château Durfort-Vivens est certifié **HVE** et **SME** depuis juillet 2019.