



CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

2024

5ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Pauillac

LE MILLÉSIME 2024 S'EST CONSTRUIT AU FIL D'UNE MÉTÉO CONTRASTÉE. L'HIVER, DOUX ET PARTICULIÈREMENT ARROSÉ, A PERMIS DE RESTAURER LES NAPPES PHRÉATIQUES ET D'ASSURER UN DÉBOURREMENT PRÉCOCE SANS GEL. LE PRINTEMPS, BIEN QUE HUMIDE, A FAVORISÉ UNE FLORAISON HOMOGENÈME SUR LES PARCELLES EN PLEINE SANTÉ. L'ÉTÉ, APORTE UN RÉPIT DERRIÈRE CES DERNIÈRES ANNÉES EN TERME DE CONTRAINTE HYDRIQUE QUI FUT DONC MODÉRÉE. UN PROFIL ÉQUILIBRÉ SE DESSINE, GRÂCE À DES NUITS FRAÎCHES QUI ONT PRÉSERVÉ LA FINESSE DES ARÔMES. ENFIN, LES MOIS DE SEPTEMBRE ET OCTOBRE SONT MARQUÉS PAR UNE SUCCESSION DE PERTURBATIONS ORAGEUSES ; LES NUITS FRAICHES, LES JOURNÉES VENTÉES ET ENSOLEILLÉES QUI ENTRECOUPENT LES ÉPISODES ORAGEUX PERMETTENT D'ORCHESTRER DANS DE BONNES CONDITIONS, UN CALENDRIER DE RAMASSAGE DES PARCELLES. LORS DE LA RÉCOLTE, LES RAISINS SONT MÛRS ET ÉCLATANTS : CETTE ANNÉE, LA PROPORTION DE CABERNET SAUVIGNON EST PLUS IMPORTANTE, ET UN PEU DE CABERNET FRANC RENTRE DANS L'ASSEMBLAGE. CE MILLÉSIME, PRÉCIS ET HARMONIEUX, EST TAILLÉ POUR LE PLAISIR.

LA VIGNE

30 hectares de graves argilo-calcaire autour de la propriété et graves profondes sur le plateau de Bages.

LE RENDEMENT

30 hl / ha

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
23 jours de macération entre 18°C à 24°C avec apport d'un gaz neutre qui stimule des mouvements, pour une extraction douce et régulière.
Pressurage vertical pour apporter un soin particulier aux pressés.

LES PRATIQUES CULTURALES



Agroécologie & Agroforesterie

L'ASSEMBLAGE

94 % Cabernet Sauvignon
5 % Merlot
1 % Cabernet Franc

L'ÉLEVAGE

18 mois :
40% en barriques neuves,
40% en barrique d'un vin,
20% en cuves béton ovoïdes.

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON
Directeur Technique : Thomas BONTEMPS
Oenologue conseil : Eric BOISSENOT



Dates des vendanges :

Du 24 Septembre 2024 au 4 Octobre 2024.

pH : 3,57

Alcool : 13 %



CHATEAU LA GURGUE

2024

Appellation Margaux

CE MILLÉSIME A ÉTÉ MARQUÉ PAR DES CONDITIONS CLIMATIQUES CONTRASTÉES, OFFRANT À LA VIGNE À LA FOIS DES DÉFIS ET DES OPPORTUNITÉS. UN HIVER DOUX ET EXCEPTIONNELLEMENT PLUVIEUX A PERMIS DE RESTAURER LES NAPPES PHRÉATIQUES, FAVORISANT UN DÉBOURREMENT PRÉCOCE ET SANS GEL. LE PRINTEMPS HUMIDE A NÉCESSITÉ UNE VIGILANCE ACCRUE POUR NOS VIGNES ET NOS VIGNERONS, EN RAISON DE LA PRESSION MILDIYOU QUI NE S'EST RELÂCHÉE QU'À LA VÉRAISON. LES EXCÈS D'EAU ONT PU ÊTRE EFFICACEMENT ABSORBÉS GRÂCE AUX COUVERTS VÉGÉTAUX PRÉSENTS AU SEIN DE NOS PARCELLES.

L'ÉTÉ, SANS EXCÈS DE CHALEUR, FAVORISANT UNE BELLE SYNTHÈSE DES POLYPHÉNOLS, A PERMIS UNE CONCENTRATION DES ARÔMES. LES NUITS FRAÎCHES ONT, QUANT À ELLES, RENFORCÉ L'ÉQUILIBRE DES VINS. ENFIN, LES VENDANGES, RYTHMÉES PAR DES ALTERNANCES D'ORAGES ET DE JOURNÉES ENSOLEILLÉES, ONT PERMIS DE RÉCOLTER CHAQUE PARCELLE À MATURITÉ OPTIMALE.

LE CHATEAU LA GURGUE 2024 RÉVÈLE AINSI UNE BELLE FRAÎCHEUR DU FRUIT, AVEC UN TAUX D'ALCOOL MODÉRÉ.

LE VIGNOBLE

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

LE RENDEMENT

12 hl / ha

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
Fermentation alcoolique avec les levures indigènes du vignoble.

Faible et douce extraction.

Macération à une température inférieure entre 22°C et 24°C.

3 semaines de cuvaison. Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.



LES PRATIQUES CULTURALES



Agroécologie sur 100 % du vignoble.

L'ASSEMBLAGE

60 % Cabernet Sauvignon
25 % Merlot
15 % Petit Verdot

L'ÉLEVAGE

12 mois :
45 % en demi-muids,
30 % en foudres
25 % en barriques.

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON
Directeur Technique : Gérard FENOUILLET
Cœnologue conseil : Eric BOISSENOT

Dates des vendanges :

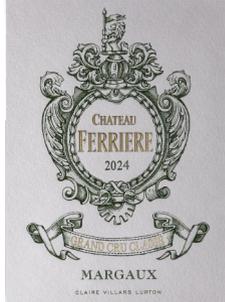
Merlot : Du 25 au 28 Septembre 2024.

Cabernet Sauvignon : Du 30 Septembre au 8 Octobre 2024.

Petit Verdot : Du 2 au 7 Octobre 2024.

pH : 3,74

Alcool : 12,11 %



CHÂTEAU FERRIERE

2024

3ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Margaux

CE MILLÉSIME A ÉTÉ MARQUÉ PAR DES CONDITIONS CLIMATIQUES CONTRASTÉES, OFFRANT À LA VIGNE À LA FOIS DES DÉFIS ET DES OPPORTUNITÉS. UN HIVER DOUX ET EXCEPTIONNELLEMENT PLUVIEUX A PERMIS DE RESTAURER LES NAPPES PHRÉATIQUES, FAVORISANT UN DÉBOURREMENT PRÉCOCE ET SANS GEL. LE PRINTEMPS, EXTRÊMEMENT HUMIDE, A ÉTÉ SANS RÉPIT POUR NOS VIGNES ET NOS VIGNERONS, CAR LA PRESSION MILDIOU NE S'EST RELÂCHÉE QU'À LA VÉRAISON, CE QUI EXPLIQUE NOS FAIBLES RENDEMENTS NOTAMMENT SUR MARGAUX. LES EXCÈS D'EAU ONT PU ÊTRE EFFICACEMENT ABSORBÉS GRÂCE AUX COUVERTS VÉGÉTAUX PRÉSENTS AU SEIN DE NOS PARCELLES.

L'ÉTÉ, SANS EXCÈS DE CHALEUR, FAVORISANT UNE BELLE SYNTHÈSE DES POLYPHÉNOLS, A PERMIS UNE CONCENTRATION DES ARÔMES. LES NUITS FRAÎCHES ONT, QUANT À ELLES, RENFORCÉ L'ÉQUILIBRE DES VINS. ENFIN, LES VENDANGES, RYTHMÉES PAR DES ALTERNANCES D'ORAGES ET DE JOURNÉES ENSOLEILLÉES, ONT PERMIS DE RÉCOLTER CHAQUE PARCELLE À MATURITÉ OPTIMALE. LE MILLÉSIME 2024 EXPRIME AINSI UN FRUIT ÉCLATANT QUI S'IMPOSE AVEC FINESSE ET UNE BELLE FRAÎCHEUR.

LA VIGNE

24 hectares de graves profondes sur marnes calcaires.

Au cœur de l'appellation Margaux.

LE RENDEMENT

16 hl / ha

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.

Fermentation alcoolique avec les levures indigènes du vignoble.

Macération à une température entre 22°C et 24°C.

Faible et douce extraction.

3 semaines de cuvaison. Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.



LES PRATIQUES CULTURALES



L'ASSEMBLAGE

70 % Cabernet Sauvignon
18 % Petit Verdot
10 % Merlot
2 % Cabernet Franc

L'ÉLEVAGE

16-18 mois dont :
40 % en barriques neuves,
40 % en barrique d'un vin,
20 % en cuves ovoïdes et en amphores.

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON
Directeur Technique : Gérard FENOUILLET
Oenologue conseil : Eric BOISSENOT

Dates des vendanges

Cabernet Franc : Le 17 Septembre 2024.

Merlot : Du 25 Septembre au 28 Septembre 2024

Cabernet Sauvignon : Du 30 Septembre au 8 Octobre 2024

Petit Verdot : Du 2 au 7 Octobre 2024.

pH : 3,80

Alcool : 12,2 %



CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

2024

2ÈME GRAND CRU CLASSÉ EN 1855, APPELLATION MARGAUX

LE CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2024 EST LE FRUIT D'UNE ANNÉE OÙ LES DÉFIS CLIMATIQUES ONT ÉTÉ NOMBREUX ET FINALEMENT BRILLAMMENT RELEVÉS.

L' HIVER FUT PARTICULIÈREMENT DOUX AVEC UN NOMBRE DE JOURS DE GEL TRÈS INFÉRIEUR À LA MOYENNE DÉCENNALE ET MARQUÉ, PARALLÈLEMENT, PAR DES PRÉCIPITATIONS EXTRAORDINAIRES. GRÂCE À CETTE CLÉMENCE, LE DÉBOURREMENT FUT PRÉCOCE ET SANS ÉPISODE DE GEL PRINTANIER.

AU PRINTEMPS, LA FLORAISON FUT RAPIDE.

LA MÉTÉO ESTIVALE CONFIRME UN JOLI SCÉNARIO AVEC UNE BELLE SYNTHÈSE DES POLYPHÉNOLS, SOUS DES CONDITIONS ESTIVALES CHAUDES, SANS EXCÈS.

LES VENDANGES, FURENT, ELLES, PONCTUÉES D'ÉPISODES ORAGEUX ENTRECOURPÉS DE BELLES JOURNÉES, ET PERMIRENT DE RÉCOLTER DES RAISINS DE BELLE MATURITÉ ET ÉCLATANTS.

AU VIGNOBLE, DES PLANTIERS D'UNE QUINZAINE D'ANNÉE ONT INTÉGRÉ LE GRAND VIN AUX CÔTÉS DES VIEILLES VIGNES QUI FORMENT LE CŒUR DE L'ASSEMBLAGE, PERMETTANT UN BEL ÉQUILIBRE.

UN MILLÉSIME SUR DES NOTES AROMATIQUES DE FLEURS, DIGESTE EN BOUCHE ET EMPLI DE FRAÎCHEUR.

LE VIGNOBLE

65 hectares de graves profondes
sableuses à argileuses.

Sur les communes de Margaux,
Cantenac et Soussans en appellation
Margaux.

LE RENDEMENT

37 hl/ ha

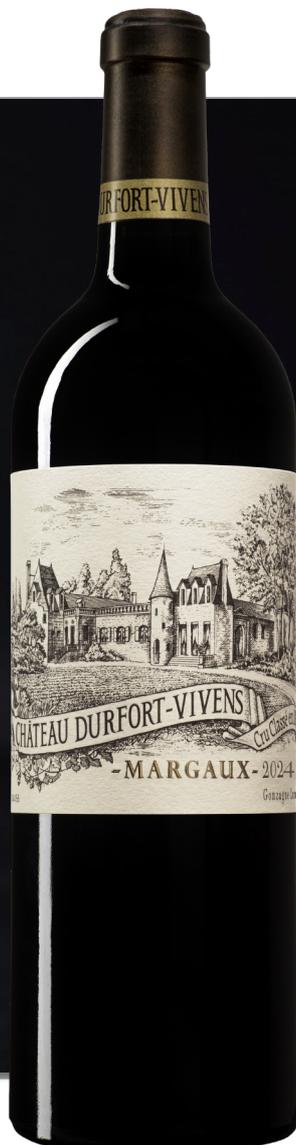
LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.

Fermentation alcoolique avec des
levures naturelles.

Remontage une fois par jour pour une
extraction douce. 21 jours de fermentations
alcoolique et malo-lactique.

Aucun intrant pendant toute la
phase de vinification.



LES PRATIQUES CULTURALES



Issu de raisins Demeter.

L'ASSEMBLAGE

94,5 % Cabernet Sauvignon

5 % Merlot

0,5 % Cabernet Franc

L'ÉLEVAGE

18 mois dont :

70 % en barriques neuves,

30 % en amphores TAVA.

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Gonzague LURTON

Directeur Technique: Léopold VALENTIN

Cœnologue Consultant: Éric BOISSENOT

DATES DES VENDANGES

Du 23 Septembre au 8 Octobre 2024.

pH : 3,75

ALCOOL : 13,2 %