



CHATEAU LA GURGUE

APPELLATION MARGAUX

2014

L'HISTOIRE DU VIGNOBLE DU CHÂTEAU LA GURGUE EST AVANT TOUT UNE HISTOIRE D'INDÉPENDANCE. LES PARCELLES L'ENTOURANT SONT CELLES DES PLUS GRANDS CRUS DE L'APPELLATION MARGAUX, DONT LE CHÂTEAU MARGAUX LUI-MÊME QUI CONVOITERA PENDANT LONGTEMPS LES VIGNES DU CHÂTEAU LA GURGUE.

LE VIGNOBLE DU CHÂTEAU LA GURGUE A PU BÉNÉFICIER DES INSTALLATIONS TECHNIQUES ET DE L'EXPERTISE DE L'ÉQUIPE DU CHÂTEAU FERRIÈRE, TROISIÈME GRAND CRU CLASSÉ EN 1855. EN SUIVANT L'EXEMPLE DE FERRIÈRE, LE VIGNOBLE DU CHÂTEAU LA GURGUE EST CONDUIT EN BIO, EN BIODYNAMIE ET EN AGROÉCOLOGIE.

CES CHANGEMENTS DE PRATIQUES VITI ET VINICOLES ONT PERMIS DE RÉVÉLER LA QUALITÉ DE CE CRU ET LA BEAUTÉ DES PARCELLES QUI LE CONSTITUENT.

« SOLID, WITH A BRAMBLY EDGE TO THE BLACKBERRY, PLUM AND CHERRY FRUIT, WHILE HINTS OF SAVORY AND SINGED JUNIPER FILL IN THE FINISH. SHOWS RANGE AND ENERGY. »

WINE SPECTATOR
88-91 Pts

« LOTS OF CURRANT AND BLACKBERRY CHARACTER. HINTS OF ROSE PETALS. FULL BODY, A SOLID CORE OF FRUIT, JUICY TANNINS AND A LONG AND FLAVORY FINISH. »

JAMES SUCKLING
92 Pts

LE VIGNOBLE

10 hectares

Graves profondes sur marnes calcaires.
Au cœur de l'appellation Margaux.

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.

Fermentation alcoolique avec des levures naturelles.
Remontage d'un demi volume par jour pour une extraction douce.

3 semaines de macération.

Vinification en température inférieure à 24 degrés.

L'ASSEMBLAGE

44%
Cabernet
sauvignon

48 %
Merlot

8%
Petit
verdot



LES PRATIQUES CULTURALES



En conversion

L'ÉLEVAGE

12 mois d'élevage dont:

25 % en barriques neuves	35 % en barriques d'un et deux vins	40 % en cuves ovoïdes
--------------------------------	---	-----------------------------

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON
Directeur de production : Gérard FENOUILLET
Œnologue conseil : Éric BOISSENOT