

2018

LA NATURE DE DURFORT-VIVENS

2018

Cuvée sans sulfites ajoutés - Appellation Margaux

«DANS UNE QUÊTE PERPÉTUELLE DE L'ÉQUILIBRE NATUREL ET GRÂCE À UN TRAVAIL DE GRANDE PRÉCISION AU CHAI, J'AI SOUHAITÉ ALLER ENCORE PLUS LOIN EN ÉLABORANT UNE CUVÉE SANS AUCUN AJOUT DE SULFITES. AINSI PLUS AUCUN INTRANT NE PERTURBE L'ALCHIMIE QUI S'OPÈRE NATURELLEMENT ENTRE LE TERROIR DE DURFORT-VIVENS ET SON EXPRESSION AROMATIQUE. RETOUR À L'ESSENTIEL, RETOUR À L'AUTHENTICITÉ... CE VIN SE NOMME LA NATURE DE DURFORT-VIVENS. »

CONZAGUE LURTON, LE PROPRIÉTAIRE

« SA ROBE EST POURPRE INTENSE, SON NEZ DÉVELOPPE DES ARÔMES DES FRUITS ROUGES ET NOIRS CÔTOYANT DES NOTES FLORALES SUBTILES. LA VINIFICATION EN JARRES DE TERRE CUITE LUI CONFÈRE UNE ATTAQUE NATURELLE DE RAISIN FRAIS. UNE SUBLIME TEXTURE PUISSANTE ET SOYEUSE PORTE CE VIN ÉLÉGANT QUI N'A PAS FINI DE NOUS ÉMERVEILLER. »

LÉOPOLD VALENTIN, LE DIRECTEUR TECHNIQUE

« ... A DOUBLY RARE WINE FOR BORDEAUX BECAUSE IT HAS NO ADDED SULPHUR AND IS ALSO 100% CABERNET SAUVIGNON, AGED IN AMPHORAE AND OAK BARRELS. IT SHOWS THE SAVOURY BLACK FRUIT NUANCES OF CABERNET, AND THERE IS A SOFTNESS THROUGH THE TANNINS. HARD TO SAY THAT IT HAS AOC MARGAUX TYPICITY BUT IT IS AN ATTRACTIVE WINE AND WORTH LOOKING OUT FOR...»

DECANTER
92 Pts

LE VIGNOBLE

Graves profondes sableuses à argileuses.
Sur les communes de Margaux, Cantenac et
Soussans en appellation Margaux.

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
Fermentation alcoolique spontanée.
1 volume de remontage par jour pour
privilégier extraction douce
17 jours de fermentation alcoolique et
malolactique).
Aucun intrant . Non filtré, non collé

LE CÉPAGE

100 %
Cabernet-sauvignon

LES PRATIQUES CULTURALES



Sans résidus de pesticides

L'ÉLEVAGE

- 4 mois dans des barriques
neuves
- 14 mois dans des
amphores en argile TAVA

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Gonzague LURTON
Directeur de production : Léopold VALENTIN
Œnologue Conseil: Éric BOISSENOT

