



CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

2018

2ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Margaux

« CE MILLÉSIME A ÉTÉ LA PLUS PETITE RÉCOLTE DE CES 25 DERNIÈRES ANNÉES ET M'A AINSI INCITÉ À PRODUIRE, DANS UNE ANNÉE EXCEPTIONNELLE, UN JOYAU QUI MARQUERA L'HISTOIRE DE LA PROPRIÉTÉ:

- PRÉSERVATION DE L'IDENTITÉ DE CHAQUE PARCELLE EN REMPLAÇANT LES CUVES PAR DES AMPHORES DE VINIFICATION.
- INSPIRATION DES PRATIQUES ARTISANALES DU XIXÈME SIÈCLE SANS AUCUNE SOURCE D'ÉNERGIE ARTIFICIELLE. LA RÉCOLTE, LE TRI, LE REMPLISSAGE DES AMPHORES, LA VINIFICATION JUSQU'AU PRESSURAGE DES MARCS ONT ÉTÉ EFFECTUÉS MANUELLEMENT.
- ASSEMBLAGE LE PLUS EXIGEANT JAMAIS RÉALISÉ. SEULEMENT 7000 BOUTEILLES ONT ÉTÉ PRODUITES.

C'EST UN MILLÉSIME À LA FOIS RARE ET DE QUALITÉ EXTRAORDINAIRE, COMME NOUS N'EN FAISONS QUE QUELQUES UNS PAR SIÈCLE. NOUS L'AVONS BAPTISÉ « ANNÉE RARE » À L'INSTAR DES 1945 ET 1961. »

GONZAGUE LURTON, LE PROPRIÉTAIRE

« UN VIN QUI PEUT MARQUER
DURABLEMENT L'HISTOIRE DES VINS DE
BORDEAUX »

BETTANE + DESSEAUVE
99 PTS

« UN VIN QUI LAISSE SANS VOIX »

VINUM
100 PTS

« TANINS INCROYABLES,
SOYEUX »

VINBLADET
98 PTS

LE VIGNOBLE

55 hectares de graves profondes
sableuses à argileuses.

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

LA VINIFICATION

Chaque qualité de parcelle a été vinifiée en
amphores en argile TAVA.

Fermentation alcoolique avec
des levures naturelles.

Extraction de la couleur et des tanins par pigeage
2 fois par jour pour une extraction très douce.

21 jours de fermentations alcoolique et
malo-latique.

Aucun intrant pendant toute la phase de
vinification.

L'ASSEMBLAGE

70 % Cabernet Sauvignon	23 % Merlot	7 % Cabernet Franc
-------------------------------	----------------	--------------------------

LES PRATIQUES CULTURALES



Sans résidus de
pesticides

L'ÉLEVAGE

18 mois d'élevage dont:

70 % en barriques neuves	30 % en amphores TAVA
-----------------------------	--------------------------

L'HABILLAGE

Chaque flacon est numéroté et enveloppé de
papier de soie. Le conditionnement est en
caisse bois de 3 bouteilles.

L'ÉQUIPE

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

