



# CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

# 2019

2ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Margaux

« DURFORT-VIVENS 2019 EST UN ANIMAL À SANG FROID. IL A TRAVERSÉ SON PÉRIPLÉ VITICOLE AVEC FLEGME QUAND NOUS NOUS INQUIÉTIIONS, ET MAINTENANT TOUT JEUNE SORTI DES BARRIQUES ET JARRES DE TERRE CUITE, IL NOUS ÉPATE PAR SON ÉQUILIBRE TRANQUILLE. »

**GONZAGUE LURTON, LE PROPRIÉTAIRE**

« LA ROBE EST COULEUR ROUGE GRENAT SOMBRE ET PROFONDE. LE NEZ EST COMPLEXE ET RYTHMÉ PAR LES SAISONS: NOTES FLORALES SUBTILES (ACACIA, CERISIER), NOTES DE FRUITS ROUGES ET NOIRS (MÛRE, MYRTILLE, FRAMBOISE), PUIS NOTES D'ÉPICES DOUCES (CANNELLE) ET TORRÉFIÉES (NOISETTE, PRALIN).

LA BOUCHE EST ÉGALEMENT COMPLEXE ET DENSE. EN ATTAQUE, LE VIN FAIT SALIVER. CETTE SUAVITÉ EST HARMONIEUSEMENT CONTREBALANCÉE PAR UNE FRAÎCHEUR DONNANT À SON TOUR UNE SENSATION DE LONGUEUR. LES TANINS SONT À LA FOIS FINS, SOYEUX ET CROQUANTS. ILS RÉVÈLENT UNE MAGNIFIQUE TENSION DURANT TOUTE LA DÉGUSTATION. LA FINALE EST ÉNERGIQUE ET PUISSANTE.

L'ÉQUILIBRE EST PARFAIT ET NE LAISSE AUCUN DOUTE À L'EXCELLENT POTENTIEL DE GARDE DE CE VIN (30 ANS). DANS LA LIGNÉE DES MILLÉSIMES PRÉCÉDENTS, CE MILLÉSIME DONNE DE L'ÉMOTION. »

**LÉOPOLD VALENTIN, LE DIRECTEUR TECHNIQUE**

« UNE BEAUTÉ SANS RIVALE À MARGAUX. UNE LÉGENDE. »

**BETTANE+DESSEAUVE**  
99 Pts

« A WINE I IMMEDIATELY WANTED ANOTHER GLASS OF »

**DECANTER**  
96 Pts

« ...DU CHARME ET DE LA SENSUALITÉ »

**VINUM**  
19/20 Pts

« THE PROMISE FOR THIS BIODYNAMIC WINE IS IMMENSE. »

**THE WINE ENTHUSIAST**  
95-97 Pts

## LE VIGNOBLE

55 hectares de graves profondes sableuses à argileuses.

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

## 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.

## L'ASSEMBLAGE

90 % Cabernet - Sauvignon  
10 % Merlot

## LES PRATIQUES CULTURALES



Garanti sans résidus

## L'ÉLEVAGE

18 mois d'élevage dont:

2/3 en barriques neuves  
1/3 en amphores TAVA

## L'ÉQUIPE

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

