



CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

2022

2ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Margaux

À LA FIN DU XVIIIÈME SIÈCLE, LE CHÂTEAU DURFORT-VIVENS ÉTAIT CONSIDÉRÉ COMME UN DES VINS PRÉFÉRÉS DE L'AMBASSEADEUR AMÉRICAIN THOMAS JEFFERSON. CE VIN A ÉTÉ ÉRIGÉ AU RANG DE 2ÈME GRAND CRU CLASSÉ PENDANT L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE PARIS. PENDANT PLUS DE 20 ANS, LES RAISINS DU CHÂTEAU DURFORT-VIVENS RENTRAIENT DANS L'ASSEMBLAGE DES VINS DU CHÂTEAU MARGAUX. LA PROPRIÉTÉ A APPARTENU À LA FAMILLE LURTON DEPUIS 2 GÉNÉRATIONS. ÂGÉ DE 26 ANS, GONZAGUE LURTON A ÉTÉ LE PLUS JEUNE PROPRIÉTAIRE EXPLOITANT DE GRAND CRU CLASSÉ DU MÉDOC.

LES VINS SONT CERTIFIÉS EN BIO ET EN BIODYNAMIE DEPUIS LE MILLÉSIME 2016. C'EST LE SEUL GRAND CRU CLASSÉ À AVOIR OBTENU EN MÊME TEMPS LA DOUBLE CERTIFICATION BIO ET BIODYNAMIQUE.

LE CHÂTEAU DURFORT-VIVENS POSSÈDE LE PLUS GRAND CHAI EN VOLUME EN AMPHORES AU MONDE.

LE MILLÉSIME 2018 A ÉTÉ ENTIÈREMENT VINIFIÉ EN AMPHORES SANS AUCUNE ASSISTANCE MÉCANIQUE.

« L'ATTAQUE EST AMPLIE
ET SOUPLE. »

TERRE DE VINS
97-98 Pts

« INTENSE, DIGESTE,
MINÉRAL ET PUR. »

LIN LIU
97-98 Pts

« THE QUALITY OF THE
TANNINS ARE PURE VELVET. »

JAMES SUCKLING
96-97 Pts

« IL OFFRE CETTE
ÉLÉGANCE NATURELLE. »

BETTANE+DESSEAUVÉ
96 Pts

LE VIGNOBLE

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

RENDEMENT

30 hecto / ha

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
Fermentation alcoolique avec des
levures indigènes. Remontage une fois
par jour pour une extraction douce. 21
jours de cuvaison.
Aucun intrant pendant toute la
phase de vinification.



LES PRATIQUES CULTURALES



Agroécologie sur 100% du vignoble

L'ASSEMBLAGE

84% Cabernet sauvignon
16% Merlot

L'ÉLEVAGE

18 mois dont
70% en barriques
neuves, 30% amphores

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Gonzague Lurton
Directeur d'exploitation : Léopold Valentin
Oenologue conseil : Eric Boissenot