



# CHATEAU LA GURGUE

APPELLATION MARGAUX

# 2019

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 CHÂTEAU LA GURGUE A CONVERTI SON VIGNOBLE EN AGROÉCOLOGIE ET A OBTENU LES CERTIFICATIONS EN BIO ET BIODYNAMIE.

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

« A FULL-BODIED WITH FINE, DUSTY TANNINS AND A LONG, NOTABLE FINISH. »

**JAMES SUCKLING**

93/94 Pts

« IT'S RICH, EFFUSIVE PERSONALITY IS IMPOSSIBLE TO RESIST. »

**VINOUS**

93 Pts

« A DENSELY TEXTURED WINE THAT CELEBRATES THE GREAT REVIVAL OF THIS ESTATE. »

**WINE ENTHUSIAST**

92-94 Pts

« UNE CONCENTRATION SUPERBE, DÉLICATE. »

**TERRE DE VINS**

93 Pts

## LE VIGNOBLE

10 hectares de 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

54% Cabernet Sauvignon

40% Merlot

6% Petit Verdot

## LES PRATIQUES CULTURALES



BIODYVIN

## L'ÉLEVAGE

12 mois d'élevage dont:

60% en barriques neuves, d'un et deux vins

40% en cuves ovoïdes

## L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON  
Directeur de production : Gérard FENOUILLET  
Consultant œnologue: Éric BOISSENOT





# CHATEAU LA GURGUE

MARGAUX APPELLATION

# 2019

THE HISTORY OF CHATEAU LA GURGUE'S VINEYARD IS ABOVE ALL A STORY OF INDEPENDENCE.

THE PLOT SURROUNDING IT BELONG TO THE FINEST PROPERTIES IN THE MARGAUX APPELLATION, INCLUDING CHATEAU MARGAUX ITSELF, WHICH HAD LONG COVETED CHATEAU LA GURGUE'S VINES.

CHATEAU LA GURGUE'S HISTORIC VINEYARD WAS PRESERVED, BUT IT HAD TO SHARE ITS INFRASTRUCTURE WITH ITS « BIG BROTHER » CHATEAU FERRIERE.

FOLLOWING FERRIERE'S EXAMPLE, CHATEAU LA GURGUE HAS CONVERTED ITS VINEYARD TO AGROECOLOGY AND OBTAINED ORGANIC AND BIODYNAMIC CERTIFICATION.

THESE CHANGES IN VINE-GROWING AND WINEMAKING PRACTICES HAVE MADE IT POSSIBLE TO REVEAL THE QUALITY OF THIS PROPERTY AND THE BEAUTY OF THE PLOTS THAT MAKE IT UP.

« A FULL-BODIED WITH FINE, DUSTY TANNINS AND A LONG, NOTABLE FINISH. »

**JAMES SUCKLING**

93/94 Pts

« IT'S RICH, EFFUSIVE PERSONALITY IS IMPOSSIBLE TO RESIST. »

**VINOUS**

93 Pts

« A DENSELY TEXTURED WINE THAT CELEBRATES THE GREAT REVIVAL OF THIS ESTATE. »

**WINE ENTHUSIAST**

92-94 Pts

« UNE CONCENTRATION SUPERBE, DÉLICATE. »

**TERRE DE VINS**

93 Pts

## THE VINEYARD

10 hectares of deep gravels and coarse sands on limestone. In the hearth of Margaux appellation.

## THE VINIFICATION

Plot vinification.  
Alcoholic fermentation with natural yeasts.  
Pumping over of half a volume per day for gentle extraction.  
3 weeks of maceration.  
Vinification at temperature below 24 degrees.

## THE BLEND

54%	40 %	6 %
Cabernet Sauvignon	Merlot	Petit Verdot



## THE CULTURAL PRACTICES



## THE AGEING

12 months ageing

60 %	40 %
In new oak barrels, 1 and 2 wines barrels	In ovoid tanks

## THE TEAM

Owner : Claire VILLARS-LURTON  
Technical director : Gérard FENOUILLET  
Œnologist consultant : Éric BOISSENOT