

2018



# LE RELAIS DE DURFORT-VIVENS

# 2018

Deuxième vin - Appellation Margaux

« LE MILLÉSIME 2018 A ÉTÉ MARQUÉ PAR UNE ATTAQUE DE MILDIU PARTICULIÈREMENT REDOUTABLE. DU HAUT DE SES 93 ANS, MON PÈRE LUCIEN N'AVAIT JAMAIS VU DANS LE MÉDOC UNE TELLE PRESSION DE LA PART DE CETTE MALADIE FONGIQUE. LA PERTE DE RÉCOLTE A ÉTÉ COLOSSALE ET HEUREUSEMENT, MA SŒUR MARIE-LAURE M'A CONFIE LE FERMAGE DE PARCELLES CONTIGÜES QUI M'ONT PERMIS DE PRODUIRE UNE CUVÉE LE RELAIS SUR CE SPLENDEIDE MILLÉSIME. LE RELAIS 2018 N'EST DONC PAS CERTIFIÉ EN BIODYNAMIE, MAIS LE VIN NE CONTIENT AUCUN RÉSIDU DE PESTICIDES. LA VINIFICATION COMME L'ÉLEVAGE ONT ÉTÉ RÉALISÉS ENTIÈREMENT EN AMPHORES DE TERRE CUIE. »

GONZAGUE LURTON

« ROUND, CREAMY TANNINS AND A LIGHTLY HERBAL AND STEMMY UNDERTONE TO THE FRUIT AT THE FINISH. »

**JAMES SUCKLING**

91 Pts

« APPEALING PURITY TO THE FRUIT THROUGH THE PALATE... »

**DECANTER**

91 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. Pigeage manuel 2 fois par jour pour privilégier une extraction douce. 17 jours de fermentation alcoolique et de fermentation malolactique). Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.

## L'ASSEMBLAGE

65 % Cabernet-sauvignon    34 % Merlot    1 % Cabernet-franc



## LES PRATIQUES CULTURALES

Sans résidus de pesticides

## L'ÉLEVAGE

16 mois d'élevage dans des amphores en argile TAVA

## L'ÉQUIPE

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