

CHÂTEAU LA GURGUE

MARGAUX . CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE

Millésime 2005

L'histoire de Château La Gurgue est étroitement liée à celle du village de Margaux. Successivement, deux propriétaires du vignoble se lancent dans la course pour la municipalité de Margaux et l'emportent. Le premier, un riche banquier d'origine portugaise, Monsieur Peixotto, ajoute en 1871, les vignes admirablement situées du prieuré de la paroisse de Margaux. Quelques temps plus tard, un autre maire de Margaux et conseiller général devient propriétaire de Château La Gurgue. Il s'agit de Camille Lenoire. Il donne un temps son nom au château et enrichit celui-ci de précieuses parcelles entourée des vignes de Château Margaux, situées à Curton, sur les meilleures croupes de Margaux. Puis, le château retrouve son nom d'origine « La Gurgue » qui s'apparente à celui d'un lieu-dit du village.

Claire VILLARS LURTON est le maître d'œuvre de ce renouveau. Année après année, elle s'emploie avec la plus grande finesse, à révéler dans son vin, l'exceptionnel terroir que constitue le vignoble de Château LA GURGUE.

Propriétaire	Claire VILLARS LURTON
Directeur de production	Gérard FENOUILLET
Oenologue conseil	Eric BOISSENOT
Superficie du vignoble	10 hectares
Nature du sol	Graves et sables grossiers sur des marnes calcaires
Encépagement	50% cabernet sauvignon, 45% merlot, 5% petit verdot
Age des vignes	30 ans
Densité	10 000 pieds/ha
Rendement	800g/pied
Culture	Traditionnelle et raisonnée. Viticulture durable
Vendanges	Manuelles. Tri principal sur la souche et finition sur table de tri
Vinification	Traditionnelle en cuve béton et inox dont les volumes sont proportionnels au parcellaire
Cuaison	18 à 24 jours
Assemblage	50% cabernet sauvignon, 45% merlot, 5% petit verdot
Elevage	En barrique pendant 12 mois. Neuves à 25%
Production	50 000 bouteilles
Conservation	5 à 30 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'hiver a été froid, très sec et peu favorable au développement des maladies. Il y a eu peu de précipitations. Le débourrement et la floraison ont été rapides et homogènes grâce à un temps chaud et sec. L'été fut particulièrement chaud et il a plu deux fois moins que les normales de saison. La croissance a été régulière et précoce avec un vignoble particulièrement sain. Ces excellentes conditions de maturité ont favorisé une grande richesse en sucre et en composés phénoliques.

En dépit d'un déficit hydrique précoce et grâce au sol de graves profondes, la vigne a su extraire de celui-ci la quantité d'eau nécessaire pour son développement.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Une robe rouge sombre, un nez de fruits rouges et d'épices. Un bouquet très complexe. Vin de très grande élégance, avec une belle structure, aux tanins encore présents mais qui s'assouplissent. De la longueur en bouche, de l'harmonie et de la finesse.

NOTES DE DEGUSTATION

Decanter - 3*

Wine Spectator - 89-91