

CHÂTEAU LA GURGUE

MARGAUX . CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE

Millésime 2006

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
Cuvaison	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 20 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Le bilan climatique de l'année 2006 affiche des températures supérieures à la moyenne. L'hiver 2006 fut caractérisé par un temps froid et un déficit en pluie qui a limité la pression des maladies cryptogamiques. Un printemps sec et chaud a permis de rattraper le léger retard du débourrement par l'arrivée d'une floraison rapide et homogène dès la fin Mai. La véraison fut précoce en raison de températures estivales supérieures à la moyenne. La maturation des raisins fut homogène et le climat sec et tempéré du mois d'août a favorisé la synthèse des sucres et des composés phénoliques.

Les merlots ont été récoltés du 19 au 24 septembre 2006 et les cabernets sauvignon du 25 au 29 septembre 2006.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le millésime 2006 a donné des vins harmonieux. Le nez présente de la fraîcheur grâce à des arômes de fruits mûrs rouges et noirs (prune) et des notes légèrement mentholées. Les arômes de fruits persistent en bouche. Les tanins s'assouplissent, une belle structure et de la longueur. Bel équilibre entre puissance et finesse.

NOTES DE DEGUSTATION

Decanter – 4*

René Gabriel – 16

Wine Spectator – 89/91