

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
Cuvaision	18 à 24 jours
Assemblage	60% cabernet sauvignon, 35% 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 2007 affiche des températures supérieures à la moyenne. L'hivers a été marqué par une insuffisance de pluies, et le printemps a été humide et chaud. Cependant, la floraison a été précoce et s'est déroulée sans problème ; elle fut relativement homogène. L'été a été plus froid et humide que la moyenne.

Les conditions climatiques favorables de septembre et octobre ont "sauvé" le millésime. En effet, il a très peu plu (état sanitaire excellent), avec des journées chaudes et des nuits fraîches ; ce qui a favorisé une maturation régulière du raisin et la polymérisation des tanins. Cette arrière saison a été particulièrement bénéfique aux cabernets qui ont pu mûrir dans d'excellentes conditions. Le merlot a été récolté entre le 24 et le 27 septembre et le cabernet sauvignon entre le 4 et le 8 octobre 2007.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Ils ont le caractère des vins aimables dans leur jeune âge mais capables, aussi, de vieillir correctement par leurs tanins «goûteux», signe d'une évolution future favorable.

Le vin révèle des notes épicées. Tanins soyeux et rondeur en bouche.

NOTES DE DEGUSTATION

Decanter - 16

René Gabriel - 17