

CHÂTEAU LA GURGUE

MARGAUX . CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE

Millésime 2008

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	55% cabernet sauvignon, 40% 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

C'est la 7e année consécutive où l'hiver est sec. Au débourrement, début avril, les températures étaient négatives et les parcelles les plus tardives ont gelé. Le 28 mai, un violent orage de grêle a affecté le sud de Margaux ; engendrant de sérieuses pertes de récolte. Les pluies de début juin n'ont pas facilité la floraison.

Ces événements climatiques laissaient présager une récolte faible. Mais heureusement, l'arrière-saison a été sèche et marquée par des alternances de journées chaudes et de nuits très fraîches. Ces conditions vont sauver ce millésime en favorisant une maturation lente et régulière des raisins. Ils ont alors pu être récoltés à maturité optimale avec d'excellents niveaux de tanins.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le millésime a produit un vin fruité, précis et équilibré. Le nez présente des arômes de cassis et de fruits frais. En bouche, on note une belle acidité et des tanins fins. On peut le boire jeune ou bien l'attendre pour avoir un peu plus de complexité.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Wine Spectator - 86 /89

René Gabriel - 17

Jancis Robinson - 16,5

Decanter - 3 *