

# CHÂTEAU LA GURGUE

MARGAUX . CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE

Millésime 2009

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	52% cabernet sauvignon, 45% merlot, 3% petit verdot
Elevage	En barrique pendant 12 mois. Neuves à 25%
Production	50 000 bouteilles
Conservation	5 à 20 ans



## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Les conditions climatiques ont été particulièrement favorables à la végétation et à la maturation. Les orages de grêle en mai ont endommagé 15% de la surface totale du vignoble bordelais, ce qui a engendré une baisse de la production. Les vendanges des merlots ont débuté mi-septembre : leurs baies très aromatiques et goûteuses affichent de belles concentrations en sucre et en anthocyanes avec des acidités basses. La récolte du Cabernet Sauvignon a débuté début octobre. Ces derniers avaient une bonne acidité et des concentrations en tanins équivalentes à 2005 et 2000. Les vins sont équilibrés, avec une belle structure tannique.

2009 est un grand millésime et un vrai Bordeaux.

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Au nez le vin exprime des arômes de fruits rouges et des notes torrifiées. En bouche, les tanins sont fins et fondus et il s donnent un bel équilibre général. Beaucoup de finesse et de complexité avec une finale longue.

## NOTES DE DEGUSTATION

René Gabriel - 17

Decanter - 16

Jacques Dupont - 16

Wine Spectator - 87 / 90