

CHÂTEAU LA GURGUE

MARGAUX . CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE

Millésime 2010

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 22 jours
Assemblage	58 % cabernet sauvignon, 40% merlot, 2% petit verdot
Elevage	En barrique pendant 12 mois. Neuves à 25%
Production	40 000 bouteilles
Conservation	5 à 25 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Dans l'ensemble, l'hiver 2010 a été froid et sec. La floraison des cabernets a également été rapide avec une météo idéale. Cependant un épisode pluvieux a entraîné de la coulure sur les merlots. La véraison a alors été très rapide et la maturation fut longue et régulière. Enfin, les raisins ont été vendangés dans des conditions climatiques idéales et à leur maturité optimale. Les niveaux de maturité atteints à l'approche des vendanges témoignent des conditions climatiques exceptionnelles dont a bénéficié le millésime 2010 qui se hisse très clairement au niveau des grands millésimes de référence (2000, 2005 et 2009). Les vins sont très colorés, puissants avec un excellent équilibre acide/alcool/tanins. La maturité est exceptionnelle, en particulier en ce qui concerne l'accumulation des tanins, des sucres et la fraîcheur aromatique. C'est un grand millésime avec une excellente aptitude au vieillissement.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le style est droit et fin. Il y a de l'harmonie entre la puissance et la finesse. Un ton de classicisme dans un écrin de velours. Le nez offre des arômes de fruits noirs et rouges, légèrement floral (violette).

Les tanins sont un peu fermes mais devraient s'assouplir avec le temps.

NOTES DE DEGUSTATION

René Gabriel - 17

Decanter - 15,5

Neal Martin - 87-89

James Suckling - 88-89