

CHÂTEAU LA GURGUE

MARGAUX . CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE

Millésime 2011

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	750 g/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
Cuvaion	18 à 24 jours
Assemblage	58 % cabernet sauvignon, 40% merlot, 2% petit verdot
Elevage	En barrique pendant 12 mois. Neuves à 25 %
Conservation	5 à 25 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'hiver et le printemps ont été secs. Le déficit hydrique s'est accentué un peu plus jusqu'en juillet et les températures élevées de juin ont fait souffrir la vigne. On constate alors de la coulure sur les merlots après la floraison. Au mois de juillet, les conditions météorologiques étaient instables avec de la pluie et des orages.

Quelques précipitations sont alors venues perturber les vendanges mais qui finalement ont laissé place à une météo beaucoup plus stable et ensoleillée au bout d'une semaine ; permettant ainsi aux raisins de finir leur maturation dans de bonnes conditions, notamment pour les cabernets sauvignon qui ont développé un très gros potentiel.

Le millésime 2011 a connu des conditions météorologiques peu ordinaires qui ont finalement bien profité aux cabernets sauvignon. Les raisins présentaient une très belle concentration phénolique et des tanins très élégants. Le défi de ce millésime réside dans un tri très sévère de la vendange. On constate toutefois une baisse du rendement due aux intempéries, ainsi que des baies assez petites avec une pellicule épaisse.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le millésime a donné un vin tout en fraîcheur et en finesse. Avec des arômes de fruits rouges acidulés, de cassis et de cerise ; qu'on retrouve également en bouche. Le vin est structuré avec des tanins fins.

NOTES DE DEGUSTATION

René Gabriel - 17

Decanter - 15,5

Neal Martin - 87-89

James Suckling - 88-89