

# CHÂTEAU LA GURGUE

MARGAUX . CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE

Millésime 2012

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 entourées 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
Cuaison	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

En 2012, après un printemps et un début d'été particulièrement difficile, les conditions météorologiques sont devenues très favorables à partir de mi-juillet. L'hiver a été très froid et sec, avec un déficit de pluviométrie important. Le débourrement a commencé à fin de l'hiver et fût long. Le décalage phénologique a aussi retardé la floraison qui a été fortement perturbée par des précipitations. A la nouaison, on constate de la coulure sur les merlots et des rendements plutôt faibles. En général, le printemps s'est avéré très humide avec une forte pression de mildiou. La prophylaxie et l'équilibre des vignes ont joué un rôle important dans le contrôle des maladies fongiques. Les pluies se sont arrêtées vers la mi-juillet et pendant plus de 2 mois, ce qui est extrêmement rare.

A partir de cette date, les températures plus favorables ont permis de rattraper les retards mais les températures élevées du mois d'août et surtout le manque d'eau ont localement ralenti la véraison des jeunes vignes qui n'ont pas un système racinaire suffisamment développé. Finalement, les précipitations de fin septembre ont favorisé l'évolution des pellicules et accéléré la maturation. Nous avons commencé les vendanges le 1er octobre pour finir le 10 octobre 2012. Seulement, il a fallu se hâter pour avoir des vendanges saines car les pluies sont revenues dès le 7 octobre.

La répartition de la vendange sur le pied (petits rendements) et le bon état du vignoble, ajouté à un travail très précis du tri, ont été capital cette année pour optimiser la qualité de ce millésime.

Les merlots montrent rapidement une chaire remarquable que l'on avait oubliée. Quand aux cabernets sauvignon, ils ne nous ont pas déçu, toujours fidèles dans notre terre médocaine. Ils sont doux et riches d'élégance. Ce seront des vins puissants, tendres et digestes. 2012 est un très bon millésime .

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le millésime a donné un vin tout en fraîcheur, en fruit et en finesse. Avec des arômes de fruits rouges acidulés, de cassis et de cerise ; qu'on retrouve également en bouche. La persistance est large. Le vin est structuré, enveloppé, avec des tanins fins. Tout en équilibre et élégance, c'est un très joli classique de Margaux

## NOTES DE DEGUSTATION

Gault et Millau - 15

Decanter - 16,5

Le Point - 15

Jancis Robinson - 15

James Sukling - 88/89