

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	3 à 15 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Les conditions climatiques de l'année 2013 ont été difficiles. La forte pluviosité restera ancrée dans nos mémoires.

Toutefois, les mois de juillet et d'août ont été particulièrement beaux et chauds. Ce qui sauva le millésime .

Ce millésime est pleins de subtilités, arrachée à la nature par un travail de précision et de rigueur. Ils sont moyennement puissants mais tendres et élégants.

Les cabernet sauvignon constituent le pilier des assemblages. Ils ont été vendangés mûr sans caractère végétal

Quant aux merlots, ils sont malheureusement peu présents après une forte coulure comparable à celle de 1984.

NOTES DE DEGUSTATION

Gault et Millau : 15/20 - C'est une très belle surprise avec un rapport prix plaisir très appréciable. Du plaisir donc au nez, avec une précision de fruits et de l'éclat, et en bouche une sensation de finesse douce. Sans surpuissance, ce vin est « vrai », direct et sincère.

Decanter : 16,5/20 - Fine Margaux frangance with good Cabernet Sauvignon back-up, really nicely made in the feminine-floral style. Drink 2015-2024