

CHÂTEAU LA GURGUE

MARGAUX . CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE

Millésime 2015

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	47 % cabernet sauvignon, 49% merlot, 4% petit verdot
Age des vignes	30 ans
Densité	10 000 pieds/ha
Rendement	1,5 kg/pied
Culture	En cours de certification en agriculture biologique et en biodynamie
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
Cuvaison	18 à 24 jours
Assemblage	62 % cabernet sauvignon, 32 % merlot, 6 % petit verdot
Elevage	En barrique pendant 12 mois. Neuves à 20 %
Conservation	4 à 20 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'hiver fut à la fois pluvieuse et sèche à la fin de la saison. A partir d'avril, les conditions thermiques favorables, associées à un rechargement hydrique correct des sols, ont contribué à un débourrement homogène. La floraison a commencé fin mai et elle fut rapide avec un taux de nouaison correct.

L'été devint très chaud à partir du 25 juin et la première phase de la véraison a été freinée par ces conditions sèches et la progression du taux de véraison fut très lente pendant la dernière décade de juillet. Ces conditions hydriques restrictives dans un contexte thermique chaud ont été favorables à l'épaississement des pellicules, à leur chargement en tanins et à l'évolution rapide des pépins. C'est à partir de fin juillet que les conditions hydriques changent radicalement. On observa alors une succession d'épisodes pluvieux qui ont permis de débloquent la véraison. Après ce déblocage, l'ensoleillement a permis de faire murir les tanins de manière optimale. Ils sont très élégants.

2015 est un grand millésime. Les merlots présentaient une qualité exceptionnelle et quant aux cabernets, ils ont pu mûrir jusqu'au bout et leurs tanins se sont affinés en septembre. Les vendanges ont commencé le 16 septembre et se sont terminées le 2 octobre 2015.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le millésime montre tous les atouts d'un grand vin. Un joli nez avec un mélange de fruits frais, de notes florales et d'épices. Une très belle clarté de fruits. En bouche, les tanins sont polis et ronds. Un bel équilibre entre fraîcheur, fruité et une structure tanique soyeuse. Le vine est à la fois élégant et dense. Une très belle complexité.

NOTES DE DEGUSTATION

Vinum - 16,5	James Suckling - 93 / 94
René Gabriel - 17	Le Point Magazine - 16
Neal Martin - 89 / 91	
Wine Spectator - 88 / 91	