

CHÂTEAU LA GURGUE

MARGAUX . CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE
Millésime 2016

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.

Le vin bénéficie de tout l'outil et le savoir-faire d'un 3e Cru Classé. Le millésime est le premier certifié en Agriculture Biologique et est en cours de certification en biodynamie.



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
Culture	Agriculture biologique (certifié) et en cours de certification en en biodynamie
Vendanges	Manuelles. Tri principal sur la souche et finition sur table de tri
Vinification	Traditionnelle en cuve béton et inox. Sélection parcellaire
Assemblage	52 % cabernet sauvignon, 45 % merlot, 3 % petit verdot
Elevage	En barrique pendant 12 mois. Neuves à 20 %
Conservation	3 à 15 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'hiver a battu tous les records sur le plan des précipitations et fut l'un des plus doux jamais enregistré. Les incidents climatiques ont été nombreux, rendant ce début de saison particulièrement complexe, avec du gel et la pression incessante du mildiou jusqu'à fin juin.

En été, la tendance s'inverse avec un mois de juillet très sec. On constate que le déficit hydrique a renforcé l'accumulation d'anthocyanes dans les baies et les fortes températures ont favorisé l'accumulation en sucre. La baisse des températures à la mi-septembre ont permis de préserver la qualité aromatique des baies et de pousser les maturations et l'extraction des tanins.

Pour conclure, après un début de saison compliqué, les conditions estivales chaudes et sèches et l'arrière saison fraîche ont permis de pousser les fruits vers des maturations optimales et produire ainsi des vins équilibrés, riches en couleur et en tanins.

Les vendanges ont commencé le 25 septembre et se sont terminées le 17 octobre 2016.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Un millésime très agréable et équilibrée.

Le nez a une belle énergie aromatique. Du tabac, de la réglisse, du fruits noirs et des épices.

La bouche est charnue et dense.

Le millésime a beaucoup de caractère.

Un vin avec une belle structure tannique et de la finesse.