



Château LA GURGUE



2019

Margaux



Propriétaire : Claire VILLARS LURTON

Cœnologue : Eric BOISSENOT

Superficie du Vignoble : 10 hectares

Nature du sol : Graves profondes et sables grossiers
sur marnes calcaires

Vinification : Traditionnelle, en cuve béton et bois.
Vinification parcellaire

Rendement : 30 hl / ha

Viticulture en biodynamie

Certification :

- **Agriculture Biologique depuis 2016**

- **Agriculture en biodynamie :**

Demeter en 2018 et Biodyvin en 2019

Assemblage : 54 % cabernet sauvignon, 40 % merlot
et 6 % petit verdot

Elevage : 20 % de barriques neuves, de chêne français.
12 mois d'élevage

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2019

Chaque millésime est unique il en va de soi, mais en 2019 la nature nous a proposé un schéma bien singulier au regard de notre histoire. Le millésime 2019 conjugue des moments climatiques forts avec de longues périodes de très grandes chaleurs, en juin, juillet, août mais aussi en septembre ou avec de petites périodes humides, comme au début du mois de juin, coupant en deux la floraison ; très bien partie au demeurant, elle se terminera avec son lot de coulure inhabituel.

Le millésime est clairement marqué du sceau de la chaleur et de la sécheresse, néanmoins il ne ressemblera pas au 2018. Nous pourrions relater le fait comme si, nous avions récolté deux millésimes en un : d'une part des merlots à bout de souffle, ayant subi la sécheresse et la chaleur avec des raisins très murs marqués par des degrés potentiels hors norme et d'autre part des cabernets sauvignon plus frais, revigorés par les quelques pluies de la dernière décade de septembre et qui expriment un caractère plus classique, bien connu en Médoc. Au final très déroutant, il a été impossible pour nous viticulteurs de donner une estimation correcte des rendements, comme il a été impossible de le décrire véritablement avant de commencer les assemblages. A quoi ressemblera-t-il se disait-on ?

La qualité des vins de 2019 évoque deux mondes qui s'unissent merveilleusement ; une extraordinaire expérience d'assemblage pour une combinaison de matière divine, dense et généreuse délicatement balancée par des tanins serrés et savoureux.

Éric Boissenot Cœnologue Docteur en Cœnologie et Ampélogie

NOTES

James Suckling - 93 / 94

A juicy and chewy red with blackberries, walnuts and some tobacco. It's full-bodied with fine, dusty tannins and a long, notable finish. Biodynamically farmed vineyards. Juin 2020

