

CHÂTEAU
Couhins-Lurton

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



LES VINS BLANCS DU CHÂTEAU COUHINS-LURTON, CRU CLASSÉ DE GRAVES, ONT LA PARTICULARITÉ D'ÊTRE ISSUS DU SEUL CÉPAGE SAUVIGNON. TRÈS ÉLÉGANTS, ILS SE RÉVÈLENT FRUITÉS ET FRAIS DANS LEUR JEUNESSE, ET ACQUIÈRENT UNE REMARQUABLE COMPLEXITÉ MINÉRALE APRÈS QUELQUES ANNÉES EN BOUTEILLE. ILS VIEILLISSENT TRÈS BIEN.

SURFACE EN PRODUCTION	6,00 hectares
TYPE DE SOL	Sol gravelo-sableux du début quaternaire, sur un socle calcaire plus ancien.
PORTE-GREFFES	101.14 - 3309C - Riparia
ENGRAIS	Fertilisation raisonnée
DENSITÉ DE PLANTATION	6500 pieds à l'hectare
ÂGE MOYEN DES VIGNES	27 ans
CÉPAGES DE LA PROPRIÉTÉ	Sauvignon blanc
TYPE DE TAILLE	Guyot double avec ébourgeonnage
VENDANGES	Manuelles en cagettes et tri sur table de réception.
FERMENTATION	Après pressurage et débouage, en barriques de chêne (30% neuves)
TEMPÉRATURE DE FERMENTATION	18 à 23°C
MALOLACTIQUE	Non
ELEVAGE	Pendant 10 mois en barriques, sur lies totales avec bâtonnage régulier
COLLAGE	Stabilisation tartrique par le froid et bentonite
POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT	S'exprime à son meilleur entre 3 et 10 ans, mais peut vieillir et se bonifier pendant 20 ou 30 ans.
MAÎTRE DE CHAI	Jean-Marc COMTE



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



MILLÉSIME

2004

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

-

MÉTÉO

L'hiver 2004 fut marqué par des températures inférieures à la normale et un déficit hydrique. L'été fut contrasté, sans grande chaleur : une bonne insolation en juillet, mais des pluies importantes en Août. Septembre fut remarquable avec des températures diurnes élevées et un bel ensoleillement.

ASSEMBLAGE

Sauvignon blanc 100%

OENOLOGUES CONSULTANTS

Denis DUBOURDIEU (Institut d'Oenologie de Bordeaux) et Valérie LAVIGNE.

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION

APPARENCE

Or avec des nuances vertes, brillantes.

NEZ

C'est un pur sauvignon, un mono cépage, mais la variété de sols de la propriété permet l'expression d'une large palette d'arômes, très élégants et complémentaires. Des notes florales, de fruit (pêche blanche...) se marient avec des nuances minérales. Un délicat grillé souligne l'ensemble.

BOUCHE

La bouche est racée, soutenue par une vivacité qui permettra à ce vin d'affronter les années. Sa persistance est remarquable, complexe, harmonieuse et autorise les associations culinaires les plus originales. (Février 2011)

PÉRIODE DE CONSOMMATION

À boire aujourd'hui.



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



REVUE DE PRESSE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

01.12.2013
NOTE : 15,00 / 20

GAULT ET MILLAU

ÉDITION 2008 - 01.04.2008
NOTE : 18,00 / 20

THE WINE SPECTATOR

01.03.2008

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

01.09.2007
NOTE : 17,00 / 20

GUIDE HUBERT

ÉDITION 2007 - 27.04.2007

GILBERT ET GAILLARD

01.02.2007

GUIDE FLEURUS DES VINS 2007

01.02.2007
NOTE : 16,00 / 20

LE GUIDE HACHETTE

ÉDITION 2007 - 01.09.2006
NOTE : ★

DECANTER

01.09.2006
NOTE : ★★★★★

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

01.09.2006
NOTE : ★★★

DECANTER

12.01.2006
NOTE : ★★★

COUHINS-LURTON BLANC 2004

Le nez est signé de son cépage, très sauvignon. La bouche est fine, citronnée, expressive et d'une agréable longueur. Finale vive sur les agrumes. Un vin qui se tient bien avec un équilibre frais porté par une fine acidité.

Notes minérale, citron en tranche, pomme verte ; structure ample; acidité vive, finale moyenne. Un peu abrupt en finale, note cireuse. À boire maintenant.

Cette bouteille a gagné en style après une année de vieillissement. Belle finesse de style, élégance, grand équilibre, fines notes citronnées au nez et en bouche. Harmonieux et racé, belle matière et de la longueur.

Nez épanoui de fruits blancs très mûrs, avec des nuances fumées et minérales ; bouche très charnue et agréable, avec du corps, du fruit, de la saveur et de la fraîcheur.

Robe jaune clair limpide. Nez élégant d'agrumes et de fruits exotiques. La bouche est ample, riche, aromatique, sur le même registre assez capiteux et plutôt persistant. Beau millésime.

Nez puissant, tout en finesse et en élégance. Bouche ample dotée d'une belle fraîcheur.

Issu d'un vignoble intégralement planté de sauvignon, ce vin porte la marque de ce cépage dans son bouquet aux notes de buis. Frais et vif, le palais réserve de bonnes surprises, comme sa plénitude, sa riche finale et ses arômes d'agrumes et d'ananas.

Nez très pur, épice de sauvignon, selon la tradition des vins de Léognan, avec, en plus, un acidité cristalline et du corps ; doit vieillir encore. Dès 2012.

Il porte la signature de son propriétaire. Du sauvignon dominant dans son profil aromatique sur des notes d'agrumes. Boisé marqué.

Un peu réduit, mais néanmoins du Graves classique. Arômes élégants et larges, jolie acidité citronnée, fruité mi-sauvignon, bonne longueur..
