

CHÂTEAU
Couhins-Lurton

PESSAC-LÉOGNAN



MÊME SI CE CRU N'EST CLASSÉ QU'EN BLANC, ANDRÉ LURTON ET SON ÉQUIPE METTENT UN POINT D'HONNEUR À ÉLABORER UN ROUGE D'UNE RÉELLE NOBLESSE. CELLE-CI SE LIT DANS LE POURPRE INTENSE DE LA ROBE, COMME DANS L'ÉLÉGANCE DU BOUQUET: FRUITS NOIRS, CERISE, TABAC ET ÉPICES CÔTOIENT DES NOTES EMPYREUMATIQUES. LES COUHINS-LURTON ROUGES SONT DES VINS AMPLES, PUISSANTS ET LONGS.

SURFACE EN PRODUCTION	16,00 hectares
TYPE DE SOL	Graveleux.
PORTE-GREFFES	101.14 - 3309C - Riparia
ENGRAIS	Fertilisation classique raisonnée
DENSITÉ DE PLANTATION	8 500 pieds à l'hectare
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25 ans
CÉPAGES DE LA PROPRIÉTÉ	Merlot / Cabernet Sauvignon
TYPE DE TAILLE	Guyot double avec ébourgeonnement
VENDANGES	Manuelles
FERMENTATION	En cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc.
TEMPÉRATURE DE FERMENTATION	28 à 30°C
MALOLACTIQUE	Oui
ELEVAGE	Pendant 12 mois en barriques (40% neuves) avec soutirage.
COLLAGE	Au blanc d'oeuf
POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT	Suivant millésime, s'exprime bien vers 3 et 5 ans, peut vieillir jusqu'à 10 et 15 ans
MAÎTRE DE CHAI	Jean-Marc COMTE



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

PESSAC-LÉOGNAN



MILLÉSIME

2005

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

12 septembre 2005

MÉTÉO

Les conditions climatiques furent idéales en 2005 et donnèrent un superbe millésime à Bordeaux. De l'hiver à l'automne, le climat fut exceptionnellement sec pour la région. L'ensoleillement fut important dès la fin du printemps. Les températures estivales furent élevées, mais sans canicule.

ASSEMBLAGE

Merlot 77% / Cabernet Sauvignon 23%.

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION

APPARENCE

La couleur est intense, profonde avec des nuances de violet.

NEZ

Un superbe Pessac-Léognan, assemblage de merlot et de cabernet sauvignon. Ce vin est aujourd'hui très aromatique : fumé, sous-bois, fruits rouges se développent rapidement dans le verre.

BOUCHE

En bouche, il montre une belle harmonie ainsi que puissance et élégance, qui sont les caractéristiques de ce grand millésime. C'est un beau Bordeaux, très classique. Il paraît encore marqué par un boisé de qualité qui demande encore à s'assagir, mais sa complexité lui offre de nombreux charmes dès aujourd'hui.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2013 - 2020



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

PESSAC-LÉOGNAN



REVUE DE PRESSE

ROBERT PARKER

30.06.2015

NOTE : 90,00 / 100

COUHINS-LURTON ROUGE 2005

Également propriété d'André Lurton, ce domaine assez peu connu de Pessac-Léognan a donné naissance à un vin violet et dense, aux arômes purs de cerise noire, de cassis et de réglisse. De corps moyen à charpenté, il offre des tannins doux et déborde de saveurs d'épices et de terre au palais. C'est une belle réussite, et peut-être le meilleur Couhins-Lurton rouge que j'aie jamais dégusté. À boire au cours des 10 à 15 prochaines années. Une révélation de ce millésime. À boire entre 2015 et 2030..

LE GUIDE DES VINS DU WINE & BUSINESS CLUB 2013

01.11.2012

NOTE : 16,00 / 20

DECANTER

01.12.2009

NOTE : ★★★★★

Vivement recommandé - Arômes vifs de fruits rouges. Fraîcheur en bouche, tanins fermes mais souples. À partir de 2010.

DECANTER

01.09.2008

Médaille d'Argent - Arômes envoûtants de cassis et d'épices. Complexe. Opulent, gouleyant, mûr mais pas surfait, la finale est longue, grillée, fruitée.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

01.10.2007

NOTE : 16,00 / 20

Nez sur un caractère fumé ample et de belle origine. Très belle droiture en bouche, vin savoureux et racé. Style complet, l'élevage demande encore à se fondre.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

01.02.2007

NOTE : 16,00 / 20

Classement des meilleurs vins de France 2007 - Bien épaulé par un beau millésime, le 2005 se présentait, en primeur, dense et fin, d'une belle longueur.

BETTANE ET DESSEAUVE

01.06.2006

NOTE : 7,50 / 10

Carnets de dégustation - Vin dense, plein et long.

LE POINT

11.05.2006

NOTE : 15,50 / 20

Joli nez floral et notes cerises écrasées. Bouche veloutée, tannins ronds, opulents. Vin gourmand et délicat. O = 2040 - G = 15 ans. (*Jacques Dupont*)

THE WINE SPECTATOR

01.05.2006

NOTE : DE 89,00 À 91,00 / 100

Très, très soyeux, aux tanins magnifiques, délicieusement fruité. Ample, équilibré, séducteur. Extrêmement bien vinifié. Dans cette fourchette, méritait plutôt la note supérieure. (*James Suckling*)

THE WINE ADVOCATE

01.05.2006

NOTE : DE 88,00 À 90,00 / 100

J'ai toujours adoré le blanc 100% Sauvignon de ce petit domaine, et sa cuvée en rouge, relativement récente, est également formidable. Potentiellement «révélation du millésime», ce vin présente de somptueux arômes de cerises sucrées et de barrique toastée, étayés par un caractère délicieusement charnu et souple. Devra se calmer en bouteille et tenir 10 à 15 ans. (*Robert Parker*)