

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 débouillage, 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

2005

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

31 août 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

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

Un nez explosif en fruits et agrumes..

BOUCHE

Une bouche sur des arômes de fleur blanche, de pamplemousse et de pomme Granit Smith. Ce Cru Classé est d'une pureté et d'une profondeur aromatique exceptionnelle, c'est un vin à déguster dès maintenant avec des coquillages, des poissons de rivière ou alors un fromage de chèvre. À décanter avant dégustation.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

À boire aujourd'hui.



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



REVUE DE PRESSE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

01.09.2009
NOTE : 16,00 / 20

GAULT ET MILLAU

01.04.2008
NOTE : 16,50 / 20

BETTANE ET DESSEAUVE

01.04.2008
NOTE : 16,00 / 20

THE WINE SPECTATOR

01.03.2008
NOTE : 91,00 / 100

LE GUIDE HACHETTE

ÉDITION 2008 - 01.09.2007
NOTE : ★★

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

01.02.2007
NOTE : 16,00 / 20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

01.06.2006
NOTE : ★★★★★

BETTANE ET DESSEAUVE

01.06.2006
NOTE : 8,50 / 10

LE POINT

11.05.2006
NOTE : 15,00 / 20

DECANTER

01.05.2006
NOTE : 17,50 / 20

COUHINS-LURTON BLANC 2005

Guide d'achat des Crus - Ample et fruité.

Le blanc 100% sauvignon a la nervosité et la fraîcheur mordante, et donne sur ce millésime 2005 un vin de plaisir immédiat.

Guide 2008 Les Meilleurs Vins de France - Le 2005 est plus dense avec une droiture de bouche.

Arômes de citron, citron vert, pierre à fusil. Opulent, très nerveux, acidité éclatante, finale citronnée, minérale. À boire maintenant.

Le charme et l'authenticité du château XVIIème siècle, restauré par André Lurton, se retrouvent dans ce vin qui retient l'attention par l'intensité et la complexité de son bouquet. Issu à 100% de sauvignon, il associe le grillé et les agrumes aux fruits à chair blanche, annonçant la palette aromatique du palais, où la puissance des arômes de fruits rejoint l'élégance des nuances de fleurs pour composer un superbe tableau. Souple et rond, ce 2005 séduit par son équilibre et sa fraîcheur qui lui permettront d'être bu jeune ou attendu 5 ans, voire davantage. Il sera aussi à l'aise sur des crustacés, des fromages secs que sur des viandes blanches.

Classement des meilleurs vins de France 2007 - En primeur, le 2005 est long, droit et bien défini.

Ample, fruité, un joli boisé, vigoureux en finale.

Carnet de dégustation - Très typé par le sauvignon, long et droit, ce Pessac possède une définition et une droiture exemplaire.

Spécial Primeurs 2005 - Nez floral, buis, bouche vive et fraîche encore gazeuse, des bonnes saveurs pomme granny et poire, fringant, sympathique et désaltérant. O = 2008 - G = 10 ans. (*Jacques Dupont*).

Arôme fin et pénétrant de citron et d'agrumes. Ample et doux en bouche, de la longueur et fraîcheur apportées par l'acidité. Boire entre 2008-2020.