

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	2006
APPELLATION	Pessac-Léognan
DATE DES VENDANGES	-
MÉTÉO	Si la fraîcheur et la pluie marquèrent le premier trimestre (pluies de mars 3 à 4 fois supérieures à la normale), 2006 fut avant tout une année chaude (au 2e rang des années les plus chaudes depuis 1950) avec un épisode de canicule au mois de juillet et un mois de septembre très doux et sec.
ASSEMBLAGE	Merlot 77% / Cabernet Sauvignon 23%.
COMMENTAIRES DE	DÉGUSTATION
APPARENCE	Un rouge très foncé avec reflets violets marqués.
NEZ	Les notes empyreumatiques sont très intenses : fumées, grillées. Café. Fruits rouges et fruits noirs dont de magnifiques arômes de cerise.
BOUCHE	La bouche est puissante et très concentrée, les tanins sont riches et très élégants. Empyreumatique encore en finale : boisé, fumé, fruits murs. Ce vin est à attendre pendant 2 ou 3 ans, et ravira les dégustateurs pendant 15 ans. À conseiller avec des tournedos, un jarret de veau caramélisé ou bien une alose de Garonne « façon Lamproie à la Bordelaise ».
PÉRIODE DE CONSOMMATION	2013 - 2021



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

PESSAC-LÉOGNAN



REVUE DE PRESSE

COUHINS-LURTON ROUGE 2006

LE GUIDE DES VINS DU WINE & BUSINESS CLUB 2013

01.11.2012

NOTE : 15,00 / 20

BETTANE ET DESSEAUVE

15.01.2011

NOTE : 16,00 / 20

Guide 2011 - Un 2006 assez immédiat et gourmand.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

01.09.2009

NOTE : 16,50 / 20

Un Couhins-Lurton équilibré et plaisant à boire, bien vinifié, bien élevé, au nez puissamment fruité et résineux, harmonieux, frais et classique.

LE GUIDE HACHETTE

ÉDITION 2010 - 01.09.2009

NOTE : ★

Bien qu'issu d'un vignoble encore assez jeune (une quinzaine d'années), ce vin construit essentiellement sur le merlot sait faire preuve de caractère. Il a même impressionné le jury par son bouquet intense et mûr aux parfums de fraise, complétés d'une note de noisette. Au palais, l'élevage fait encore sentir sa présence, mais la structure tannique est là pour garantir le potentiel de cette bouteille et lui laisser le temps de trouver sa pleine harmonie.

GUIDE HUBERT

30.05.2009

Nez complexe et intense, de fumée, fruits noirs, cassis et pruneau à grande maturité, encore assez marqué par la barrique, bouche charpentée, solide et riche, avec une trame tannique imposante, du fruit et un bon potentiel pour ce Pessac-Léognan tout en puissance.

BETTANE ET DESSEAUVE

01.04.2008

NOTE : 16,00 / 20

Guide 2008 - En rouge, le 2006 représente une bonne surprise : il est moelleux et fin, dans l'esprit du séduisant 2005.

LE POINT

01.06.2007

Nez fruits rouges, élégant en bouche, bien rond, boisé un peu marqué. O=2010, G=10 ans. (*Jacques Dupont*)

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

25.05.2007

NOTE : DE 15,00 À 16,00 / 20

Primeurs - Superbe nez au fruit mûr et au fin boisé, élégant et complexe; bouche souple, charnue, veloutée et fraîche en finale. Tout en harmonie.