

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 gravo-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 débourbage, 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

2006

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

30 Août 2006

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

Sauvignon blanc 100%

OENOLOGUES CONSULTANTS

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

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION

APPARENCE

Or brillant.

NEZ

Des notes aériennes d'agrumes (citron, pamplemousse), très volatiles, témoignent de la délicatesse et de la finesse du Couhins-Lurton blanc 2006. Après agitation se mêlent des notes fumées et boisées, parfaitement intégrées, qui jamais ne prennent le dessus sur les notes fruités.

BOUCHE

Dès la mise en bouche, on est impressionné par le gras et la densité de ce vin. 2006 est décidément un millésime magnifique. Une palette d'arômes très complexes se dévoile (fruits de la passion, pamplemousse...) et se prolonge longuement. Ce vin encore très jeune, profitera de quelques années de maturation en bouteilles pour parfaire son harmonie.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

À boire aujourd'hui.



CHÂTEAU  
*Couhins-Lurton*  
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



## REVUE DE PRESSE

THE WINE ADVOCATE

31.08.2017

NOTE : 90,00 / 100

BETTANE ET DESSEAUVE

15.01.2011

NOTE : 15,50 / 20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

01.09.2009

NOTE : 15,00 / 20

TASTED

30.06.2009

GUIDE HUBERT

30.05.2009

BETTANE ET DESSEAUVE

01.04.2008

NOTE : DE 15,50 À 20,00

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

25.05.2007

NOTE : DE 14,00 À 15,00 / 20

DECANTER

04.05.2007

## COUHINS-LURTON BLANC 2006

Goûté lors de la dégustation André Lurton à Londres. Le Couhins-Lurton blanc 2006 exhale un joli bouquet aux nuances de chèvrefeuille et de fleurs de pommier, qui s'ouvre agréablement avec l'aération (bien mieux que le 2005, au passage). La bouche est nette et fraîche, avec une attaque à la texture cireuse, de subtiles notes de fruits exotiques, de pêche blanche et d'abricot, et une finale raffinée, longue et tendre. Un vin chaudement recommandé. Dégusté en juin 2017. (*Neal Martin*)

Le 2006 est frais et élégant.

Un nez de fruits murs aux notes minérales et citronnées, une bouche franche, savoureuse, fondante et vive. Un vin plaisant.

Nez pur et très intense, notes d'herbe, agrumes, noix et amandes, un peu plus structuré en bouche, frais et vif, finale assez longue, nette et pure. (*Andreas Larsson*)

Robe jaune d'or pâle, nez finement fruité et fumé, avec une belle minéralité et de jolies notes boisées ; bouche élégante et savoureuse, avec une belle texture veloutée, du fruit, de la fraîcheur et de la tenue pour ce blanc qui joue complètement sur le registre de l'élégance.

Expression cristalline du cépage sauvignon, Couhins-Lurton est un vin bordelais très intéressant, car bien différent des nombreuses caricatures lourdement boisées et presque écœurantes, qui encombrent la partie la plus ambitieuse de la production locale. Couhins possède une finesse et une délicatesse aériennes, qui relèvent la palette aromatique fruitée du cépage. Dans sa jeunesse, le vin peut sembler exprimer davantage les qualités de son cépage que celles de son terroir. Mais il acquiert souvent avec l'âge une complexité suprenante. Le 2006 est frais et élégant.

Superbe nez raffiné, élégant, fruité, épice, minéral ; bouche chaleureuse, charnue, fraîche et de bonne tenue.

Intense, du pur sauvignon (100%), acidité très nette. Belle expression du fruit, le style est assez longiligne. 2010-22.