

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	2008
APPELLATION	Pessac-Léognan
DATE DES VENDANGES	20 septembre 2008
MÉTÉO	Humidité et fraîcheur pourraient caractériser le climat de cette campagne viticole : des pluies concentrées sur les mois d'avril et mai (période végétative) et un été frais particulièrement en Juin et août. Chaleur et sécheresse de septembre ont été favorables à la maturation des raisins.
ASSEMBLAGE	Merlot 77% / Cabernet Sauvignon 23%.
COMMENTAIRES DE	DÉGUSTATION
APPARENCE	Le vin rouge 2008 du Château Couhins-Lurton est surprenant par l'intensité de ses reflets violacés.
NEZ	Mûre et myrtille sont les premiers arômes que l'on perçoit, rapidement accompagnés des notes grillées et fumées, caractéristiques des vins de Château Couhins-Lurton rouge. On est impressionné par ces notes de fruits mûrs.
BOUCHE	En bouche, majoritairement issu de merlot, ce vin est immédiatement très souple, capiteux et révèle beaucoup de concentration. Il reste néanmoins dans l'air du temps. Ses tanins très soyeux sont élégants et raffinés, jamais agressifs, portés et équilibrés par la fraîcheur des 23% de cabernet sauvignon qui composent l'assemblage. Réglisse, tabac et chocolat se devinent dans la longue finale. Ce vin sensuel s'épanouira d'ici les cinq prochaines années pour affirmer encore plus sa personnalité.
PÉRIODE DE CONSOMMATION	2013 - 2023



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

PESSAC-LÉOGNAN



REVUE DE PRESSE

LE POINT

05.09.2013
NOTE : 16,00 / 20

COUHINS-LURTON ROUGE 2008

Boisé fruits noirs, note truffée, bouche élégante, pas trop extraite, fraîche, droite, raffinée, assez classe, on peut le boire aujourd'hui.

LE GUIDE DES VINS DU WINE & BUSINESS CLUB 2013

01.11.2012
NOTE : 15,50 / 20

LE GRAND CLASSEMENT DES VINS DE BORDEAUX 2008

01.10.2012
NOTE : 14,70 / 20

Robe rubis dense avec un halo pourpre. Superbe nez expressif, bois de cèdre, café brûlé, graphite, anis, tabac et chocolat noir. Très belle bouche élégante de torréfaction et bois de cèdre. Matière dense. Dommage cette finale métallique un peu courte. Dégusté en 2012.

GUIDE HUBERT

01.10.2011

Robe pourpre dense, nez riche, puissant et complexe, avec un fruit très mûr, un boisé harmonieux, des notes épicées et surtout beaucoup de minéralité. Bouche puissante, savoureuse, harmonieuse, avec une trame serrée et fondante, du fruit, de la longueur et un très bel équilibre.

DECANTER

19.07.2011
NOTE : ★★★

De la netteté et de la tension, l'acidité est encore sous-jacente et de bon augure pour un potentiel de vieillissement.

THE WINE ENTHUSIAST

01.04.2011
NOTE : 89,00 / 100

Souple et très rond. Déjà prêt à boire, ce vin présente des saveurs d'épices et de mûre, ainsi que des tannins doux. Un merlot juteux et mûr, à boire à moyen terme.

LE GUIDE HACHETTE

ÉDITION 2011 - 02.05.2010
NOTE : ★★

Rouge intense, arômes plaisants de fruits d'été rouges, en bouche des notes de fruits rouges/noirs écrasés, élégant et expressif, texture soyeuse, acidité fraîche, évoluera rapidement et agréablement. Boire 2012-2017.

VINUM

30.06.2009
NOTE : 15,50 / 20

Nez floral séduisant. En bouche, gracieux et raffiné, élégant, il plait par son côté discret. 2014-2019.

VINUM

15.05.2009
NOTE : DE 15,00 À 16,00 / 20

Nez fondu de fruits noirs, de giroflée et d'épices. En bouche, Couhins-Lurton est franc, puissant, avec du fruit et des tanins qui devront se fondre. Du potentiel.