

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	2009
APPELLATION	Pessac-Léognan
DATE DES VENDANGES	22 septembre 2009
MÉTÉO	Si janvier et février ont été plus froids que la normale, l'année 2009 a cependant été une année chaude (une des plus chaudes du siècle). L'ensoleillement a été très important. Les mois d'été ont été marqués par une sécheresse remarquable.
ASSEMBLAGE	Merlot 77% / Cabernet Sauvignon 23%.
COMMENTAIRES DE	DÉGUSTATION
APPARENCE	Sa couleur est intense, noire, ourlée de violet sur les parois du verre.
NEZ	Le fruit est immédiatement dominateur au nez. Cerise griotte, mûre sont intenses mais soulignés délicatement par des notes de tabac blond et de torréfaction douce. L'élevage sous bois a été très bien conduit et parfaitement intégré pour rendre le fruit encore plus séduisant.
BOUCHE	Le Couhins-Lurton 2009 est très souple, paraît gras et suave... Les tanins, très murs sont fondus et remarquables par leur densité. La confiture de fruits murs est souvent évoquée comme descripteur, mais on trouve aussi des épices, du tabac blond. La finale est longue, persistante par son fruit qui tapisse le palais. Ce vin est plein d'avenir et pourra être dégusté dans deux ou trois ans avec des viandes mijotées ou rôties. Il sera une merveille avec des confits.
PÉRIODE DE CONSOMMATION	2013 - 2024



CHÂTEAU  
*Couhins-Lurton*

PESSAC-LÉOGNAN



REVUE DE PRESSE

COUHINS-LURTON ROUGE 2009

IN VINO VERITAS

01.02.2014

Nez fumé vanillé et poivré. Des notes confiturées, de sauce au vin, accent exotique de cèdre, une pointe d'orange confite. Belle bouche onctueuse, ample, aérienne avançant d'amont en aval comme un drapé de lin. Le fruit est généreux d'une tendance plutôt cuite et saucière en milieu de bouche et prend des accents plus frais en finale. Un bien bel équilibre pour ce millésime chaud où jamais le vin ne s'emballe. La tenue est belle, la longueur confortable. Complexité : 14+/20. Plaisir 17/20.

JEAN-MARC QUARIN

10.01.2014

NOTE : 15,75 / 20

Couleur sombre, d'intensité normale et vive. Superbe nez fruité, truffé, avec une touche de caramel. Bouche tendre, soyeuse, fruitée, élancée et savoureuse. Profil quasi bourguignon. Très belle finale à la tannicité douce. Un vin plus en arôme qu'en corps. Original. 2016-2030

ANTHONYROSEWINE.COM

23.02.2013

NOTE : 90,00 / 100

Une belle robe profonde. Un bouquet légèrement rustique, fumé et boisé. Des notes séduisantes et douces de cassis en milieu de bouche, accompagnées d'une agréable acidité, bien fraîche et juteuse, et de tannins relativement fermes et robustes en finale. Un vin très bien fait, de corps moyen, et présentant encore des arômes primaires.

LE GUIDE HACHETTE

ÉDITION 2013 - 01.09.2012

NOTE : ★★

Situé à Villenave d'Ornon aux portes de Bordeaux, l'ancien « bourdieu de la Gravette » du XVIIe s., alors propriété d'un notaire, était assez réputé en 1959, année du classement. Aujourd'hui, il constitue avec La Louvière le navire amiral des propriétés d'André Lurton. Classé en blanc, il s'illustre en rouge et frôle le coup de cœur. Le merlot (70%) domine dans ce vin dont la matière exprime la finesse de son terroir et un élevage maîtrisé. Somptueuse, sa robe est ourlée de violine, tandis que le bouquet puissant donne une impression de richesse et de complexité que l'on retrouve au palais. Très marqué, le boisé, évocateur de pain grillé, laisse place au fruit, du fruit noir presque confit ; la structure, imposante et concentrée, n'en montre pas moins un côté soyeux. La longue finale, encore ferme, confirme le potentiel de cette belle bouteille, que l'on commencera à ouvrir dans quatre ou cinq ans.

JANCISROBINSON.COM

17.04.2010

NOTE : 17,50 / 20

Nez très subtil, se développe un peu au rebord : on l'a jugé parfait, autant en texture qu'en goût. Meilleur que bon nombre de grands crus. Beaucoup de plaisir, d'équilibre. Opulent mais sans être sucré ni gras ni confit. À boire entre 2016-2028.

THE WINE SPECTATOR

15.04.2010

NOTE : DE 91,00 À 94,00 / 100

Pléthore de baies sucrées écrasées au nez, herbes fraîches et réglisse. Ample, tanins veloutés, texture longue, polie, douce en finale. Beaucoup de fruit. Très plaisant. Vu d'ici, un rouge vraiment impressionnant. (*James Suckling*)

DECANTER

15.04.2010

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.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

15.04.2010

NOTE : DE 15,00 À 15,50 / 20

Grande Réussite. Un peu moins « merloté » qu'à l'accoutumée. Les tanins sont lisses et la bouche plutôt généreuse avec des accents de fruits noirs (mûre, pruneau...) sans aller jusqu'à la surmaturité.