

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

2010

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

23 septembre 2010

MÉTÉO

L'hiver a été rigoureux (nombreux jours de gel) et le printemps assez frais. Au cours de cette année 2010, l'ensoleillement a été généreux. Entre le 21 juin et la fin septembre, on a pu observer une longue période de sécheresse, qui s'est révélée plutôt favorable à la vigne.

ASSEMBLAGE

Merlot 77% / Cabernet Sauvignon 23%.

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION

APPARENCE

Le millésime 2010 est d'une teinte noire intense et profonde.

NEZ

Des notes de fruit très mûrs (cassis, prune, mûre), associées à un caractère empyreumatique marqué, se dégagent à la moindre agitation du verre.

BOUCHE

Ce vin est ample, plein, avec des tanins riches et fondus. Une sensation de velours tapisse le palais sans jamais s'alourdir. Le boisé toujours présent évoque le pain grillé, et se prolonge tout au long d'une finale persistante. On pourra ouvrir cette bouteille dans quatre ou cinq ans sur les classiques gibiers, canards ou viandes rouges, mais on pourrait tout aussi bien tenter une fondue au chocolat noir...

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2013 - 2025



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

PESSAC-LÉOGNAN



REVUE DE PRESSE

IN VINO VERITAS

01.02.2014

NOTE : 16,00 / 20

LE GUIDE HACHETTE

ÉDITION 2014 - 01.09.2013

NOTE : ★

BETTANE ET DESSEAUVE

01.09.2013

NOTE : 15,50 / 20

THE WINE SPECTATOR

01.09.2013

THE WINE ENTHUSIAST

01.05.2013

NOTE : 92,00 / 100

JAMES SUCKLING

06.03.2013

NOTE : 91,00 / 100

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

14.05.2011

NOTE : DE 14,50 À 15,50 / 20

LE POINT

01.05.2011

NOTE : 15,50 / 20

THE WINE SPECTATOR

12.04.2011

COUHINS-LURTON ROUGE 2010

Nez retenu laissant à peine entrevoir sa densité et sa complexité. Des notes fumées légèrement goudronnées, des notes de gousse de vanille, des accents presque caramel, beaucoup de fruit confituré, quelques accents viandés et des notes fraîches mentholées, anisées. Très bonne bouche dense, serrée et ferme. Une attaque assez austère mais le vin semble vouloir se détendre en finale, lâchant son fruit, son alcool aussi. L'équilibre est bon, la tenue aussi. La longueur confortable. C'est un vin qu'il faut attendre pour qu'il se détende complètement. Complexité 15-/20.

Si ce cru situé aux portes de Bordeaux n'est classé qu'en blanc, il se défend aussi en rouge, témoin ce millésime qui met en vedette le merlot (70%). Moins ambitieux que le 2009 mais bien fait, ce 2010 s'annonce par une robe dense et sombre. Son bouquet complexe porte l'empreinte de la barrique dans ses notes de noisette grillée et de torréfaction, mais il laisse aussi apparaître des senteurs de fruits rouges et noirs mâtinées d'une touche de cuir. L'attaque révèle une belle matière, ronde et suave, étayée par des tanins mûrs et soyeux. Solide, sans dureté, droite en finale, cette bouteille évoluera dans le bon sens au cours des cinq prochaines années.

Le Guide des vins de France 2014 - Fruit intense, subtiles notes épicées et mentholées, boisé fondu, bouche dense, s'appuyant sur une texture profonde aux tanins gras, finale longue et équilibrée, ce vin a tout pour durer.

Site Web - Très vineux, avec des notes de cassis, de prunes et de mûres ainsi que des nuances de graphite et de ganache. Révèle une précision et une élégance qui persistent jusqu'à la finale, alliant fruit et minéralité. Solide, il manque juste un peu de profondeur. À consommer de préférence entre 2014 et 2022. (*James Molesworth*)

Guide d'achat - Un vin complexe à la belle acidité et aux notes de cassis bien mûres. Très fruité et juteux, avec une structure élégante en bouche. Ce petit domaine, qui appartient à André Lurton, s'améliore à chaque millésime. (*Roger Voss*)

Des arômes frais et nets de prune et fruits des bois au nez. Un vin charpenté aux tanins ciselés et veloutés, offrant une longue et succulente fin de bouche. Déjà délicieux, il sera encore meilleur en 2018.

Couleur très profonde qui contraste avec une bouche assez souple et un boisé fondu (pas de "malos" en barriques).

Groseille, cerise, bouche tendre, fraîche, bien fondue, tanins ronds, vin tendu et vif, joli fruit. À boire à partir de 2014 – Garde 12 ans. (*Jacques Dupont*)

Tendre, une pointe légère de raisin sec donne du piquant aux notes de mûre et de tarte aux cerises, la finale est ample, toastée. (*James Molesworth*)