

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	2011
APPELLATION	Pessac-Léognan
DATE DES VENDANGES	5 septembre 2011
MÉTÉO	Du mois de février à juin, les températures ont été très supérieures aux moyennes, et les pluies très inférieures aux valeurs habituelles. Des conditions de sécheresse ont été observées en fin de printemps.
ASSEMBLAGE	Merlot 77% / Cabernet Sauvignon 23%.
COMMENTAIRES DE	DÉGUSTATION
APPARENCE	Grenat foncé, presque noir, sa densité interpelle et lui permet de rejoindre les plus grands vins du millésime 2011.
NEZ	On reste attentif de longues secondes à l'expression de ses arômes, tout en élégance et raffinement. Rien d'explosif pour l'instant, mais on perçoit la race sous-jacente, les fruits noirs à peine masqués par des notes brûlées issues de l'élevage en barriques.
BOUCHE	L'attaque est souple, presque suave, mais très riche. Fruits, noirs, chocolat, tabac blond se mêlent, portés par des tanins fondus. Il est très charnu. On pourra le déguster avec des palombes ou des volailles aux giroles. Plus audacieusement, on pourra tenter des associations sucrées salées. Ainsi, d'excellents échos nous parviennent du « Pays du matin calme » avec des croustillants de poulet, sauce Soja...
PÉRIODE DE CONSOMMATION	2013 - 2026



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

PESSAC-LÉOGNAN



REVUE DE PRESSE

LE GUIDE HACHETTE
ÉDITION 2015 - 01.09.2014
NOTE : ★

THE WINE SPECTATOR
31.03.2014

IN VINO VERITAS
01.02.2014

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
01.05.2012
NOTE : DE 13,00 À 14,00 / 20

THE WINE PATRIOT
01.05.2012

THE WINE SPECTATOR
10.04.2012
NOTE : DE 87,00 À 90,00 / 100

JEAN-MARC QUARIN
03.04.2012

COUHINS-LURTON ROUGE 2011

Issu de 67% de merlot et de 33% de cabernet sauvignon, le 2011 livre un bouquet expressif et complexe de fruits noirs, d'épices, de cuir et de sous-bois. Une attaque éclatante, intensément fruitée et finement boisée introduit un palais ample, dense, solide, généreux. De belles promesses pour l'avenir. 2017-2022 / Salmis de palombe.

Site Web - Une dominante de groseille et de mûre, avec de délicates nuances de feuille de tabac et de goudron qui persistent en fin de bouche. À boire d'ici 2018. (*James Molesworth*)

Nez intense, suave et charmant. Des notes fumées, des accents goudronnés. Un fruit noir, cassis, mûres écrasées, quelques touches animales musquées et épicées. Bonne bouche ample, une belle chair fruitée presque juteuse. Une trame tannique très fondue et maintenant le vin droit d'un bout à l'autre. L'équilibre est bon, la tenue est belle. La finale crépite de fruits et d'épices enrobant cette trame légèrement granuleuse. Bonne longueur.
Complexité : 14+/20. Plaisir : 17/20.

Ce cru voué à la production de blanc produit sur des terres éloignées du cœur de son terroir un rouge assez tendre et souple. À très forte majorité de merlot (77%), 2011 est assez fluide. Finale courte et tendue.

NOTE : DE 88,00 À 89,00 / 100

Frais, direct, aux notes de confiture de griottes et vanille légèrement torréfiée, reposant sur une finale lustrée. (*James Molesworth*)

NOTE : 14,75 / 20