

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

2012

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

2 octobre 2012

MÉTÉO

Le printemps a mis à l'épreuve le vigneron avec une pluviométrie importante amenant son lot de maladies en tout genre. Les vignes ont demandé beaucoup d'attention et ce, jusqu'au 14 juillet, date à partir de laquelle la météo s'est montrée beaucoup plus favorable...

ASSEMBLAGE

Merlot 77% / Cabernet Sauvignon 23%.

OENOLOGUES CONSULTANTS

Michel ROLLAND et Mickaël LAIZET

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION

APPARENCE

Sa robe, couleur framboise aux reflets rubis, présente bonne limpidité et intensité soutenue avec de belles larmes coulant le long du verre.

NEZ

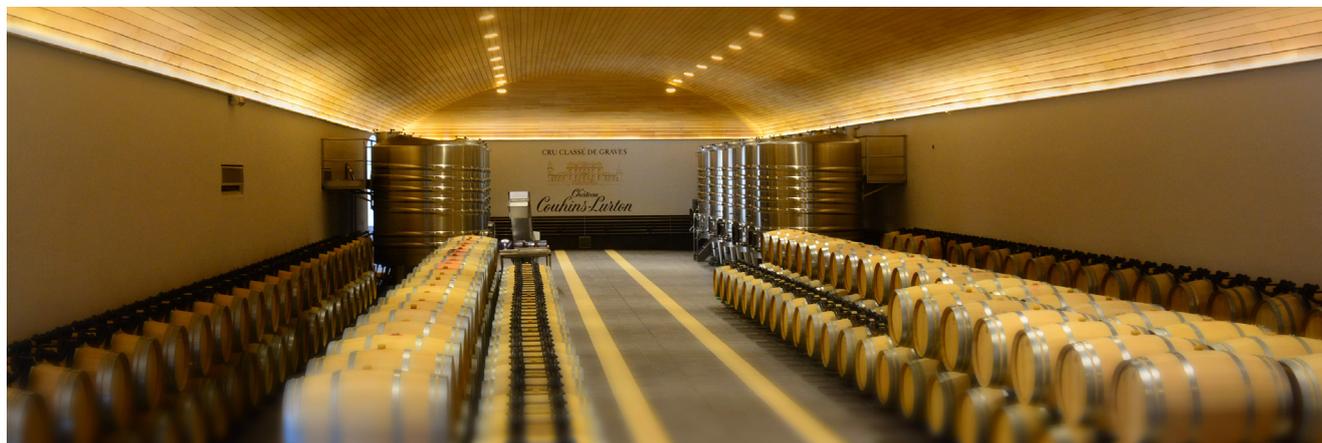
Le nez, intense et net, exprime des arômes de fruits rouges ainsi qu'une légère touche animale et épicée, qui s'affirme après agitation. Des notes de cuir et de sous-bois s'envolent avec de légères nuances d'épices et de poivre. Les fruits restent discrets ; ils s'épanouiront avec quelques années.

BOUCHE

En bouche, une attaque souple et voluptueuse est portée par une fraîcheur que l'on retrouvera tout au long de la dégustation. Son évolution, tout en rondeur, grâce à des tannins souples et agréables, caractérise son volume. Nous retrouvons les saveurs de cuir et de sous-bois pour finir sur des arômes racés d'épices et de poivre vert. Servir à 18° avec un plateau de fromages...

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2018 - 2030



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

PESSAC-LÉOGNAN



REVUE DE PRESSE

COUHINS-LURTON ROUGE 2012

GAULT ET MILLAU

02.02.2016
NOTE : 16,00 / 20

Depuis la dégustation primeur, la trame s'est fondue pour donner un vin fin et élégant aux arômes complexes et charmeurs: fruits rouges mûrs, fumé, tabac blond, épices douces. En bouche il est suave en attaque et prend de la puissance et un caractère poivré et réglissé sur la finale. Dégustation décembre 2015.

LE GUIDE HACHETTE

ÉDITION 2016 - 02.09.2015
NOTE : ★

Intense, profonde et vive, la teinte de ce vin est prometteuse, tout comme le bouquet. D'une bonne puissance, celui-ci livre des arômes de boisé grillé et de fruits noirs agrémentés de petites notes animales. Une attaque douce ouvre sur un palais riche et suave, étayé par des tanins souples et ronds, avant une longue finale plus ferme. 2017-2021. À déguster sur une entrecôte aux cèpes

ROBERT PARKER

04.05.2015

Une belle robe sombre, couleur rubis/violet, et de douces notes de groseille et de cassis, de boîte à épices et de terre. Ce vin de corps moyen manque de complexité, mais présente une bonne profondeur, de la maturité et, dans l'ensemble, il est très agréable. C'est sans aucun doute un 2012 réussi, qui gagnera à vieillir encore plusieurs années en bouteille. À boire au cours des 12 à 15 prochaines années. À boire entre 2018 et 2030.

THE WINE SPECTATOR

01.05.2015

Un style frais et ciselé, avec de belles notes de quetsche, de cerise et de bonbon à la réglisse rouge en bouche, qui se prolongent en une élégante finale aux accents d'épices. À boire dès à présent jusqu'à 2017. (*James Molesworth*).

THE WINE ENTHUSIAST

01.05.2015
NOTE : 90,00 / 100

Les tannins denses et arômes de vanille dus au bois neuf sont les principales caractéristiques de ce vin bien ciselé. Les notes fruitées de prune bleue sont très prononcées, de même que celles de pain grillé. Ce vin structuré devra vieillir longtemps, ne l'ouvrez pas avant 2022.

JAMES SUCKLING

23.02.2015
NOTE : 90,00 / 100

Beaucoup de buvabilité et de fraîcheur pour ce Couhins-Lurton aux arômes de cassis, épices douces et fumée, à la bouche savoureuse, finement tannique et bien équilibrée.

VINUM

01.06.2013
NOTE : 15,00 / 20

Un style épicé et agréable, avec des tanins souples.

JANCISROBINSON.COM

02.05.2013
NOTE : 17,00 / 20

Échantillon prélevé huit jours avant la dégustation. Très sombre. Extrêmement savoureux et tout à fait admirable. Sec en fin de bouche et entier, mais faisant preuve de beaucoup de vigueur. Très sec. Tellement bon que j'ai fini par l'avaler ! Racé et ample. Tout à fait correct et typique de l'appellation. À boire : 2018-2030.

LE POINT

01.05.2012
NOTE : DE 15,50 À 16,00 / 20

Primeurs - Fermé, réducteur, note cannelle, bouche fine, tanins assez fins et présents, longs, tendu, droit, équilibré. O : 2017 – G : 10 ans. (*Jacques Dupont*)