

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

2013

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

28 septembre 2013

MÉTÉO

Le 1er semestre 2013 a enregistré des records de pluviométrie. Un printemps très frais, voir froid (mai et juin) a entraîné un important retard dans le vignoble (floraison). Une météo beaucoup plus favorable (chaleur et ensoleillement) s'est mise en place à partir de juillet, jusqu'aux vendanges.

ASSEMBLAGE

Merlot 50% / Cabernet Sauvignon 50%

OENOLOGUES CONSULTANTS

Michel ROLLAND et Mickaël LAIZET

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION

APPARENCE

Sa robe, brillante, est d'un rouge très sombre, profond presque noir avec de superbes reflets framboise mûre.

NEZ

Nez fin et complexe sur des notes de fruits rouges et noirs (fraise bien mûre, cerise griotte, mûre...) auxquelles se fondent, dans un mélange des plus agréables, des arômes toastés, grillés, de moka...

BOUCHE

La bouche est tendre, riche, suave et très gourmande. Les tanins sont présents, mais fondus et d'une grande finesse. Belle finale sur le fruit mûr. On saura l'attendre 2 ou 3 ans et on appréciera toute l'élégance en le mariant à un rôti de veau Orloff, une poularde de Bresse Demi-deuil, ou encore, pourquoi pas sur une alose au four...

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2016 - 2025



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

PESSAC-LÉOGNAN



REVUE DE PRESSE

LE GUIDE HACHETTE
ÉDITION 2017 - 13.09.2016

COUHINS-LURTON ROUGE 2013

Encore un peu strict en finale et marqué par l'élevage, ce vin mi-merlot mi-cabernet mérite d'être gardé en cave. D'autant plus que le bouquet est digne d'intérêt : on y trouve des fruits rouges mûrs, des notes d'élevage aux accents de vanille, de tabac et de fumée, avec une touche végétale. Quant au palais, souple et très plaisant en attaque, il révèle ensuite une bonne présence tannique.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
21.08.2015
NOTE : 15,00 / 20

Les Crus Classés 2013 - Ce rouge affiche une très belle couleur dense. Sa bouche puissante s'affirme avec une matière serrée, mais corpulente, marquée par le merlot. Il faudra suivre attentivement son évolution. (Philippe Maurange)

ROBERT PARKER
01.09.2014

Produit en quantité limitée par André Lurton, ce 2013 rouge à la robe rubis/violet sombre révèle des arômes de fruits rouges et noirs, de graphite et de vanille. De corps moyen, il présente un style pur et net. J'ai rarement la chance de déguster cette cuvée, mais le 2013 est très bien fait. À boire au cours des cinq à six prochaines années.

ASIAN PALATE
16.04.2014

Un Pessac-Léognan rouge bien fait et séduisant malgré les difficultés rencontrées dans ce millésime. Les tannins sont bien extraits et les arômes, bien que manquant un peu de profondeur, sont mûrs et ronds. Les notes fruitées de prune sont équilibrées par une acidité amenant une certaine fraîcheur et de la légèreté. Peut s'apprécier jeune, mais devrait bien vieillir pendant 6 à 8 ans. (Jeannie Cho Lee)

BETTANE ET DESSEAUVE
15.04.2014
NOTE : 15,50 / 20

Nez au fruit explosif et bien mûr, notes vanillées, bouche ronde et charnue, aromatique, vigoureuse et tonique.

DECANTER
14.04.2014
NOTE : 16,00 / 20

Des arômes fruités bien nets et une touche de feuille de tabac au nez, pour un vin un peu maigre mais élégant. À boire entre 2017 et 2023. (Steven Spurrier)

JAMES SUCKLING
09.04.2014
NOTE : 16,50 / 20

J'aime la dominante de fruits noirs et le caractère minéral de ce vin. De corps moyen à charpenté, il présente des tannins fermes et une finale rafraîchissante. Un peu court mais frais.

THE WINE SPECTATOR
31.03.2015

Des notes franches de mûres et de myrtilles compotées, avec des arômes charnus et enveloppants de pain grillé qui se prolongent en fin de bouche. Agréable, mais manque un peu de structure. (James Molesworth)

FALSTAFF MAGAZIN
01.04.2014

Rubis-grenat sombre, noir au cœur, avec des reflets violets. Une touche florale au nez, avec des notes de cerises mûres au second plan, accompagnées par de délicats arômes de mûres et d'agréables nuances végétales. Des fruits rouges bien présents au palais, ainsi qu'une acidité élégante, des tannins marqués, une finale légèrement sèche et une pointe de citron dans le retour. (Peter Moser)