

CHÂTEAU
Couhins-Lurton

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



LES VINS BLANCS DU CHÂTEAU COUHINS-LURTON, CRU CLASSÉ DE GRAVES, ONT LA PARTICULARITÉ D'ÊTRE ISSUS DU SEUL CÉPAGE SAUVIGNON. TRÈS ÉLÉGANTS, ILS SE RÉVÈLENT FRUITÉS ET FRAIS DANS LEUR JEUNESSE, ET ACQUIÈRENT UNE REMARQUABLE COMPLEXITÉ MINÉRALE APRÈS QUELQUES ANNÉES EN BOUTEILLE. ILS VIEILLISSENT TRÈS BIEN.

SURFACE EN PRODUCTION	6,00 hectares
TYPE DE SOL	Sol gravelo-sableux du début quaternaire, sur un socle calcaire plus ancien.
PORTE-GREFFES	101.14 - 3309C - Riparia
ENGRAIS	Fertilisation raisonnée
DENSITÉ DE PLANTATION	6500 pieds à l'hectare
ÂGE MOYEN DES VIGNES	27 ans
CÉPAGES DE LA PROPRIÉTÉ	Sauvignon blanc
TYPE DE TAILLE	Guyot double avec ébourgeonnage
VENDANGES	Manuelles en cagettes et tri sur table de réception.
FERMENTATION	Après pressurage et débourage, en barriques de chêne (30% neuves)
TEMPÉRATURE DE FERMENTATION	18 à 23°C
MALOLACTIQUE	Non
ELEVAGE	Pendant 10 mois en barriques, sur lies totales avec bâtonnage régulier
COLLAGE	Stabilisation tartrique par le froid et bentonite
POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT	S'exprime à son meilleur entre 3 et 10 ans, mais peut vieillir et se bonifier pendant 20 ou 30 ans.
MAÎTRE DE CHAI	Jean-Marc COMTE



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



MILLÉSIME

2007

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

-

MÉTÉO

Si le 1er semestre a été exceptionnellement chaud, à partir de juillet, les températures ont été inférieures aux normales saisonnières (été le plus frais depuis 1989). L'ensoleillement estival a été légèrement déficitaire. La sécheresse s'est installée dès les premiers jours de septembre.

ASSEMBLAGE

Sauvignon blanc 100%

OENOLOGUES CONSULTANTS

Denis DUBOURDIEU (Institut d'Oenologie de Bordeaux) et Valérie LAVIGNE.

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION

APPARENCE

Robe jaune pâle très brillante à reflets argentés.

NEZ

Présence fruitée très marquée avec un nez complexe, associé à des notes florales (fleurs blanches acacia) ainsi que minérales. Une délicate pointe grillée, boisée, conclut la palette.

BOUCHE

Attaque vive, vin frais avec notes toujours très fleuries et fruitées (fruits exotiques, passion, citron, pamplemousse et citronnelle). Persistance remarquable. Prometteur de nombreuses émotions gustatives. À consommer sur des filets de St Pierre au thym, une Daurade au fenouil ou des beignets de sole au parmesan.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2013 - 2017



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



REVUE DE PRESSE

BETTANE ET DESSEAUVE

15.01.2011
NOTE : 15,50 / 20

GAULT ET MILLAU

15.01.2011
NOTE : 17,00 / 20

TOM CAVANNAN'S WINE PAGES

01.09.2010
NOTE : 92,00 / 100

DECANTER

01.07.2010
NOTE : 17,00 / 20

DECANTER

01.12.2009
NOTE : ★★★★★

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

01.09.2009
NOTE : 15,50 / 20

CUISINE ET VINS

01.09.2009
NOTE : 16,00 / 20

DECANTER

01.07.2009
NOTE : ★★★★★

THE WINE ENTHUSIAST

30.06.2009
NOTE : 92,00 / 100

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

01.06.2008
NOTE : DE 15,00 À 16,00 / 20

COUHINS-LURTON BLANC 2007

Le 2007 séduit par ses notes de fruits blancs et son côté digeste.

100% sauvignon blanc, notes charmantes, granuleuses et raffinées, d'amande et citron, et quelques touches de fleurs et cire d'abeille. En bouche, le fruit est intense et vital, le cœur d'acidité citronnée et le caractère juteux de pomme croquant sont en contrepoint d'un boisé discret et bien dosé.

100% Sauvignon blanc, des notes farineuses d'amande et de citron, une pointe florale, cire. Bouche intense, acidité et pomme croquante offrant un contrepoint au boisé discret. 2010-2020.

Fleurs blanches et fruits d'été. Du boisé fondu, totalement sec mais avec de la matière, du fruit. À partir de 2009.

Un blanc très bien vinifié et élégant, charnu, rond frais, long et équilibré, offrant un fruit très expressif et de jolies nuances vanillées et fumées.

Le costume du 2007 va bien aux blancs des Graves qu'ils soient au nord ou au sud et en particulier au Pessac-Léognan d'André Lurton. Ce 100% sauvignon possède la finesse attendue avec cette vivacité de Couhins-Lurton mise en évidence par l'année. La délicatesse du palais n'entache en rien sa persistance, la longueur est parfaite et le vin donne une promesse d'avenir certain.

Fleurs blanches et fruits blancs d'été aériens. La bouche est délicieuse, dominée par le sauvignon sur une pointe de bois fondu. Totalement sec, mais il y a de la matière et du fruit. Grande pureté. À partir de 2009.

100% Sauvignon, inhabituel pour un Pessac-Léognan, qui contiendrait normalement également du Sémillon. Pur, frais mais doté d'un véritable potentiel de vieillissement. Pour l'instant, les fruits blancs, groseille et poire, sont délicieux ; la structure est fraîche avec une pointe de bois épicé. Capsule à vis.

Grande réussite.
