

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

2008

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

10 septembre 2008

MÉTÉO

Humidité et fraîcheur pourraient caractériser le climat de cette campagne viticole : des pluies concentrées sur les mois d'avril et mai (période végétative) et un été frais particulièrement en Juin et août. Chaleur et sécheresse de septembre ont été favorables à la maturation des raisins.

ASSEMBLAGE

Sauvignon blanc 100%

OENOLOGUES CONSULTANTS

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

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION

APPARENCE

Très clair, le Couhins-Lurton blanc 2008 paraît presque pâle. C'est un signe de sa grande jeunesse.

NEZ

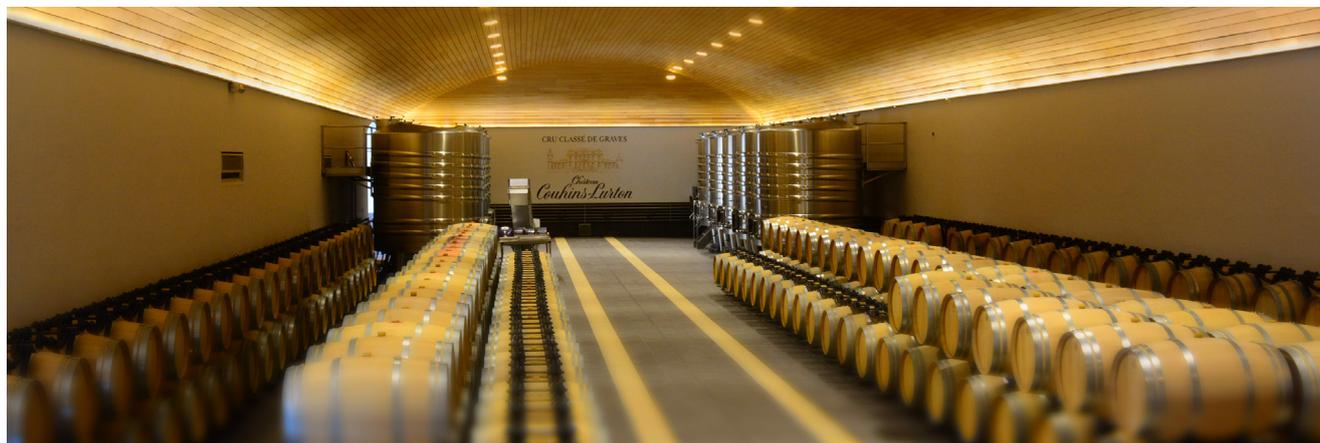
Cette impression est confirmée au nez, les arômes sont très subtils, délicats. Touches minérales, buis, fruit frais et fleurs blanches sont élégantes et raffinées. On devine aujourd'hui, début 2010, le potentiel de ce vin de grande race.

BOUCHE

Cette sensation d'élégance est accentuée en bouche. Une très grande complexité de saveurs : fruits exotiques, agrumes comme pamplemousse ou pierre à fusil s'assemblent dans une grâce remarquable. La très longue finale, dans laquelle défilent encore une multiplicité d'arômes, est la garantie d'une bouteille hors du commun. Celle-ci devra être attendue jusqu'en 2012-2013, pour accompagner les plus grands repas. On pourra le conserver des décennies sans aucun problème.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2013 - 2018



CHÂTEAU
Couhins-Lurton
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



REVUE DE PRESSE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

25.11.2017
NOTE : 16,50 / 20

THE WINE ENTHUSIAST

01.04.2011
NOTE : 91,00 / 100

GAULT ET MILLAU

15.01.2011
NOTE : 16,00 / 20

LE GUIDE HACHETTE

ÉDITION 2011 - 02.09.2010
NOTE : ★★

BETTANE ET DESSEAUVE

01.09.2010
NOTE : 16,00 / 20

VINUM

30.06.2009
NOTE : 16,00 / 20

LE POINT

15.05.2009
NOTE : DE 16,50 À 17,00 / 20

COUHINS-LURTON BLANC 2008

Nez assez fin avec un début d'évolution sur une petite note de résine, voire d'aiguille de pin. Un vin plus élancé que charnu qui se prolonge sur des notes de zestes d'agrumes. Un cru qui mise sur la finesse sans pour autant manquer d'allonge ni de tempérament.

Un vin tendu, au fruit élégant et aux notes d'herbes aromatiques. Son acidité marquée rehausse les saveurs de zeste d'orange et de pamplemousse tout au long de la dégustation, donnant naissance à un vin vif, acidulé et prêt à boire.

Un Pessac blanc élégant avec de la profondeur, de l'équilibre et de la finesse. Le nez est gorgé d'arômes de fruits et de fleurs avec un boisé délicat. La bouche est fraîche, ample et intense.

Coup de coeur - Dans cette édition, les coups de cœur sont majoritaires en blanc : il faut dire que pour les rouges, la dégustation a porté sur le difficile millésime 2007... Mais les conditions météorologiques n'expliquent pas tout. Ici, la modernité des chais, que l'on peut découvrir depuis une remarquable salle de réception, témoigne de la volonté de redonner à ce château son lustre d'antan. Cette renaissance passe par l'élaboration de vins d'une qualité irréprochable. L'objectif est amplement atteint avec ce millésime. Affichant une robe cristalline, ce 2008 allie puissance et finesse aromatique. Mêlant au premier nez le genêt, le buis, le sureau, la violette et la pêche blanche, le bouquet s'enrichit à l'agitation de nuances citronnées assorties de touches de zeste de pamplemousse. Il annonce la fraîcheur du palais où le sauvignon assure à lui seul une sève vive et fondue, le bois laissant toute la parole au raisin. Longue et distinguée, la finale met en valeur un fruit croquant à souhait.

Le Grand Guide des vins de France 2011 - Robe très pâle, nez épicé, tendu, salin, beaucoup de densité malgré une impression générale de nervosité et de tension, acidité encore à découvert mais présageant un grand potentiel de garde. 2013 à 2020.

Un nez très pur de sauvignon sur des notes d'herbe fraîches et florales fruitées et nettement minérales, en bouche incroyablement marqué par l'acidité, vif et presque agressif, mais en revanche d'une grande longueur aromatique. Un vin intéressant, singulier, qui a besoin de vieillir longtemps. 2016-2026.

Floral, sucrosité, bouche douce, élégante, très fraîche, bonne acidité, un vin séduisant avec du fond, finale pêche blanche, très persistante. Vin très pur. 2010/10 ans. (*Jacques Dupont*)
