

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

2009

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

1er septembre 2009

MÉTÉO

Si janvier et février ont été plus froids que la normale, l'année 2009 a cependant été une année chaude (une des plus chaudes du siècle). L'ensoleillement a été très important. Les mois d'été ont été marqués par une sécheresse remarquable.

ASSEMBLAGE

Sauvignon blanc 100%

OENOLOGUES CONSULTANTS

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

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION

APPARENCE

Le Couhins-Lurton blanc 2009 est une grande réussite, et il délivre aujourd'hui une partie de son potentiel. Il est d'une couleur verte très pâle.

NEZ

Son nez est très intense, complexe avec des notes de fruits exotiques comme l'ananas, la mangue mêlées à du citron. Vanille et léger grillé s'ajoutent à l'agitation du verre et rendent ce vin inoubliable.

BOUCHE

La bouche est riche et grasse ; fruits et fleurs tapissent le palais. Le délicat boisé est déjà parfaitement intégré et fondu. La finale très longue laisse apparaître les caractéristiques minérales si typiques du terroir de Couhins, et lui promettent un grand avenir. Ce vin, qui allie concentration et finesse, devra être servi à table, avec des volailles ou des poissons rôtis, ou bien avec un somptueux plateau de fromages.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2013 - 2019



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



REVUE DE PRESSE

JEAN-MARC QUARIN

10.01.2014
NOTE : 16,00 / 20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

01.09.2013
NOTE : 16,00 / 20

GAULT ET MILLAU

01.09.2013
NOTE : 16,00 / 20

THE WINE ENTHUSIAST

09.01.2012
NOTE : 90,00 / 100

LE GUIDE HACHETTE

ÉDITION 2012 - 01.06.2011
NOTE : ★

BETTANE ET DESSEAUVE

15.01.2011
NOTE : 16,00 / 20

DECANTER

30.06.2010
NOTE : 17,00 / 20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

15.04.2010
NOTE : 15,50 À 16,50 / 20

LE POINT

15.04.2010
NOTE : 15,50 / 20

COUHINS-LURTON BLANC 2009

Couleur pâle. Nez fin, fruité, vif, anisé, subtil, note de poire. Superbe. Bouche ample et grasse au milieu, se développant savoureuse et très aromatique en seconde partie. Elle s'achève sur une note de fruit blanc, une touche boisée et beaucoup de minutie dans la construction. Vin délicieux et très fin. 2012-2025

Délicat et minéral, tendu.

Site web - Ce vin se dévoile par un caractère extrêmement friand, un fruité généreux, des notes vanillées, un élevage élégant, une structure soyeuse et une grande longueur.

Malgré de légers arômes de terroir, ce vin révèle une structure délicate plutôt linéaire avec un côté végétal. Il offre un potentiel de garde considérable, qui fera ressortir ses délicieuses notes d'agrumes.

Coup de cœur l'an dernier pour son 2008, ce cru propose un pur sauvignon qui, sans atteindre les sommets de son devancier, fait belle figure. Le nez se distingue par sa fraîcheur et un côté primesautier à travers des notes minérales, florales (chèvrefeuille) et fruitées (citron). Bien équilibré, gras et savoureux, le palais ne manque ni de relief ni de longueur.

Ouvert et flatteur, le 2008 se boira facilement, c'est un vin immédiat et charmeur qui demeure vif.

Expression fine et florale de Sauvignon Blanc avec une minéralité complexe typique des Graves. Sa fermeté garantira sa tenue. (2012-2016)

Grande Réussite. Tenants de vins délicats, subtils, digestes : à vos marques ! Prêts ! Ne partez surtout pas ! Ce 2009 va vous ravir. L'expression du sauvignon y est archétypale. Il est floral, minéral, souligné avec doigté par 30% de bois neuf. Bonne acidité (proche de 5g).

Fruits blancs, poivre blanc, bouche vive, assez fraîche, bonne acidité, long, bien fruité, bien vif. Boire à partir de 2013. Années de garde potentielle 8 ans. (*Jacques Dupont*)
