

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

2010

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

02 septembre 2010

MÉTÉO

L'hiver a été rigoureux (nombreux jours de gel) et le printemps assez frais. Au cours de cette année 2010, l'ensoleillement a été généreux. Entre le 21 juin et la fin septembre, on a pu observer une longue période de sécheresse, qui s'est révélée plutôt favorable à la vigne.

ASSEMBLAGE

Sauvignon blanc 100%

OENOLOGUES CONSULTANTS

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

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION

APPARENCE

Cristallin à pâles reflets verts.

NEZ

Unique cépage entrant dans sa composition, le sauvignon marque aujourd'hui le bouquet de ce vin d'une touche citronnée. On devine aussi le pamplemousse et la pêche blanche. Quelques notes épicées et beurrées, dues à l'élevage en barriques, complètent une palette aromatique très élégante.

BOUCHE

La fraîcheur et la netteté aromatique perçues au nez se retrouvent au palais, qui fait preuve de beaucoup de finesse et de vivacité. Des notes minérales s'ajoutent au fur et à mesure que le vin se réchauffe en bouche, mais il ne se livre pas encore totalement aujourd'hui. Il faudra résister au désir d'ouvrir cette bouteille, encore trois ou quatre ans, pour la servir sur des poissons nobles ou des fromages affinés.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2013 - 2020



CHÂTEAU
Couhins-Lurton
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



REVUE DE PRESSE

PANOS KAKAVIATOS

15.09.2015

NOTE : 92,00 / 100

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

01.09.2013

NOTE : 15,00 / 20

THE WINE ENTHUSIAST

01.05.2013

NOTE : 91,00 / 100

THE WINE SPECTATOR

31.03.2013

NOTE : 90,00 / 100

JAMES SUCKLING

06.03.2013

NOTE : 91,00 / 100

LE GUIDE HACHETTE

ÉDITION 2013 - 01.09.2012

NOTE : ★

LE POINT

02.05.2011

NOTE : 15,50 À 16,00 / 20

BETTANE ET DESSEAUVE

01.05.2011

NOTE : 16,00 / 20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

28.04.2011

NOTE : 15,50 À 16,50 / 20

THE WINE SPECTATOR

12.04.2011

NOTE : 89,00 À 92,00 / 100

JANCISROBINSON.COM

12.04.2011

NOTE : 16,50 / 20

COUHINS-LURTON BLANC 2010

Des notes réduites. Beaucoup d'énergie et de concentration. Pas encore ouvert, trop jeune, mais malgré tout une excellente bouteille ! Des notes de pomme rouge et d'agrumes, une bonne extraction et du corps. Assez substantiel, ou presque, pour accompagner un steak.

Frais et tonique.

Typique d'un pur sauvignon, ce vin se révèle intense et nerveux, avec des saveurs de pamplemousse et une vive acidité qui persiste jusqu'à la finale aux notes de citronnelle. Net et frais, il devrait être rapidement prêt à boire.

(James Molesworth)

Un magnifique nez de pêche blanche, de melon miel et de mandarine. Beaucoup d'ampleur et de densité en bouche pour ce vin blanc, ainsi qu'une agréable longueur et une belle complexité. Juteux, avec une bonne acidité. À boire à partir de 2016.

Ce cru a obtenu trois coups de cœur en blanc (le dernier pour le 2008). Une fois encore, il justifie son classement dans cette couleur avec ce vin de pur sauvignon qui crée une ambiance printanière par ses parfums d'aubépine, de seringa et de pêche blanche, accompagnés d'une jolie note citronnée. Riche et long, ce 2010 fait aussi preuve d'une belle fraîcheur qui lui permettra de trouver place à l'apéritif ou sur des produits fins de la mer comme des coquilles Saint-Jacques et des filets de sole.

Fruits blancs, bouche vive, bien parfumée, élégante et dense à la fois, bonne longueur, vif, désaltérant. À boire à partir de 2013 – Garde 10 ans. *(Jacques Dupont)*

Superbe nez très délicat, subtilement fruité et floral, très tendre, avec des notes d'épices douces, bouche plus vigoureuse, charnue, fruitée, avec de beaux arômes persistants et beaucoup de vivacité en finale. Équilibré et élégant.

Le vin se montre tonique, presque vivifiant. L'attaque est fraîche, le sauvignon déploie ensuite toute sa panoplie (buis, agrumes..) mais sans verdeur. Il faudra lui laisser du temps pour qu'il s'exprime pleinement.

Style juteux, exubérant aux notes gourmandes de pamplemousse, kiwi et paille, la finale intègre une touche de beurre salé. *(James Molesworth)*

Aérien, aux arômes acidulés et verts de Sauvignon. La finale est dure actuellement, mais de la structure, de la matière, de la technicité. À boire 2016-2023. *(Jancis Robinson)*