

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

2011

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

22 août 2011

MÉTÉO

Du mois de février à juin, les températures ont été très supérieures aux moyennes, et les pluies très inférieures aux valeurs habituelles. Des conditions de sécheresse ont été observées en fin de printemps.

ASSEMBLAGE

Sauvignon blanc 100%

OENOLOGUES CONSULTANTS

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

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION

APPARENCE

Le millésime 2011 est splendide, brillant, éclatant dans sa robe blanc-vert.

NEZ

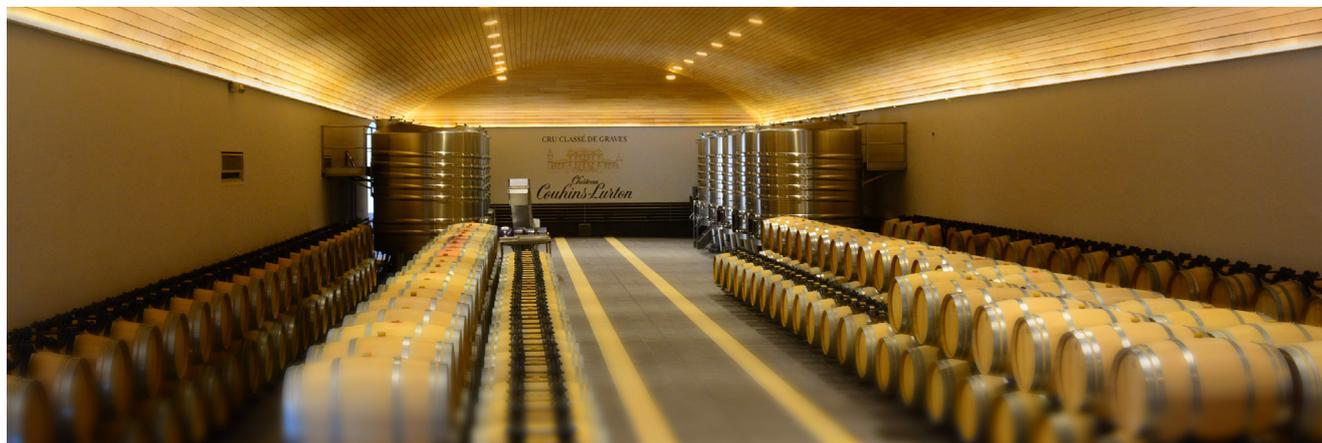
Les arômes subtils de fleurs blanches comme l'acacia ou d'agrumes comme le pamplemousse rose, sont admirables.

BOUCHE

Ce vin frais et très complexe s'étire longuement en bouche. Il lui faudra deux ou trois ans pour se révéler totalement. Agrumes et ananas tapissent le palais de longues minutes. On imaginera servir ce vin sur un poisson à la crème ou du fromage de Comté vieilli. Mais pourquoi ne pas le savourer pour lui-même ?

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2013 - 2021



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



REVUE DE PRESSE

COUHINS-LURTON BLANC 2011

THE WINE ADVOCATE

31.08.2017

NOTE : 90,00 / 100

Goûté lors de la dégustation André Lurton à Londres. Le Couhins-Lurton blanc 2011 semble légèrement fermé au nez par rapport à d'autres vins. On décèle une touche de fleurs blanches au milieu des agrumes, mais cela reste très discret à ce stade, même en faisant très attention. La bouche est beaucoup plus prometteuse, avec des notes d'écorce d'agrumes et, surtout, de gingembre frais, ainsi qu'une finale très imposante. Peut-être faut-il juste patienter encore trois ou quatre ans pour laisser à ce vin le temps d'exprimer tous ses arômes. Dégusté en juin 2017. (*Neal Martin*)

E.ROBERTPARKER.COM

01.05.2014

NOTE : 92,00 / 100

Un Pessac-Léognan blanc fermenté en fûts de chêne et très séduisant, présentant au nez une touche minérale et iodée, des notes d'agrumes et de feuilles vertes, ainsi qu'une pointe boisée. Un vin agréablement rond, qui offre une texture crémeuse et une belle acidité. Les agrumes se retrouvent clairement au palais. Très long et légèrement acidulé en bouche, il révèle une finale ferme. Un excellent Pessac-Léognan classé, peut-être bien au niveau du sublime millésime 2001, dans un style qui vieillira très bien. À goûter dans 4 à 6 ans.

VINFORUM (SUÈDE)

01.03.2014

NOTE : ★★★★★

Comme le château Coucheroy, ce cru appartient à André Lurton, le père de l'Appellation Pessac-Léognan. Une fois encore, son vin blanc justifie son classement par la présence dont il fait preuve tout au long de la dégustation ; d'abord par la finesse et par la complexité de son bouquet, qui mêle fleurs printanières, fruits à chair blanche et touche de minéralité ; puis par la rondeur, le gras et le volume du palais, équilibré par ce qu'il faut de fraîcheur. Tout est en place dans ce noble sauvignon, qui fera alliance avec des crustacés tout aussi nobles.

LE GUIDE HACHETTE

ÉDITION 2014 - 01.09.2013

NOTE : ★★

Très beau fruit délicat, grande minéralité et subtiles touches épicées, bouche dans le même esprit, ample, tonique, de grande tenue et équilibrée par une fraîcheur superbe.

BETTANE ET DESSEAUVE

01.09.2013

NOTE : 17,00 / 20

GAULT ET MILLAU

01.09.2013

NOTE : 15,50 / 20

Ce 2011 est très réussi et à boire sur le fruit et la tension. Minéral, gorgé d'agrumes, il s'ouvre sur des saveurs plus tendres comme le miel et le chèvre-feuille. Charme et précision sont au programme de ce très beau vin d'une certaine longueur.

GILBERT ET GAILLARD

01.07.2012

NOTE : 91,00 / 100

Jaune pâle, reflets verts. Arômes de citron et pamplemousse. Bouche ample, attaque assez généreuse, la puissance chaleureuse est prolongée par une pointe d'exubérance.

THE WINE SPECTATOR

01.04.2012

NOTE : 89,00 À 92,00 / 100

Agréablement ferme, une note de zeste de citron vert qui encadre des saveurs de verveine, kiwi et mirabelle. La finale d'herbes amères est bien tranchante. (*James Molesworth*)