

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 débouillage, 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

2012

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

05 septembre 2012

MÉTÉO

Le printemps a mis à l'épreuve le vigneron avec une pluviométrie importante amenant son lot de maladies en tout genre. Les vignes ont demandé beaucoup d'attention et ce, jusqu'au 14 juillet, date à partir de laquelle la météo s'est montrée beaucoup plus favorable...

ASSEMBLAGE

Sauvignon blanc 100%

OENOLOGUES CONSULTANTS

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

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION

APPARENCE

Vert très pâle à reflets or.

NEZ

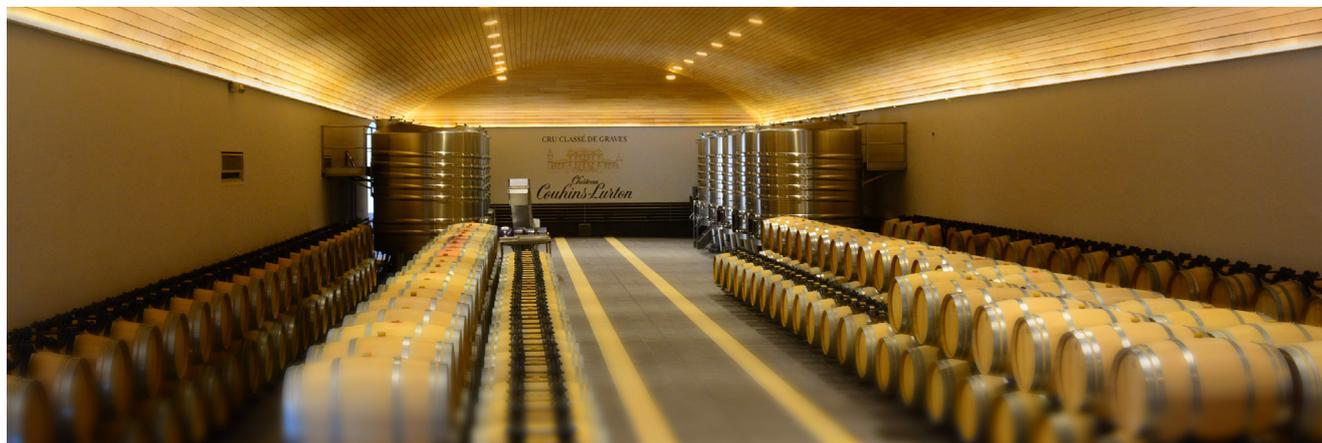
Le caractère du millésime 2012 est aujourd'hui subtil. Genêt, acacia sont très délicats. On sent la marque du sauvignon, cépage unique de ce vin très élégant. Le nez est sur la retenue, il s'ouvrira dans toute sa complexité après quelques mois de bouteille.

BOUCHE

La bouche est de la même élégance, de cette précision qui est souvent inimitable... L'apparition des saveurs va crescendo au palais, avec des arômes d'agrumes. Il est près du fruit, dans des notes parfaitement reconnaissables. Avec l'âge, il ajoutera à sa complexité des notes de brioche beurrée, de pierre chaude, typiques des grands terroirs. On pourra le déguster sur une sole gratinée au vieux Comté...

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2013 - 2022



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



REVUE DE PRESSE

COUHINS-LURTON BLANC 2012

THE WINE ADVOCATE

31.08.2017

NOTE : 91,00 / 100

Goûté lors de la dégustation André Lurton à Londres. Le Couhins-Lurton blanc 2012 présente un bouquet assez riche de prune jaune et de noisette, souligné d'une touche de truffe blanche. C'est un vin très harmonieux au palais, avec une acidité bien équilibrée, et toujours ces notes de noisette, qui se prolongent jusque dans la finale caractérisée par une belle densité et des saveurs fruitées, notamment une pointe de marmelade. Il a assurément un bel avenir. Dégusté en juin 2017. (*Neal Martin*)

ROBERT PARKER

04.05.2015

NOTE : 90,00 / 100

Ce vin est habituellement un pur sauvignon. Le 2012 est très nerveux en bouche, avec des notes de figue, de groseille blanche et de zestes d'agrumes. De corps moyen, il est frais, vif et sec, avec une bonne acidité et un bel équilibre. Maturité : aujourd'hui à 2025, voire plus. À boire entre 2015 et 2025.

THE WINE SPECTATOR

01.10.2014

NOTE : 90,00 / 100

Un vin plein d'allant, avec des notes de thym, de ciboulette et de mâche, soutenues par des arômes marqués et vifs de pulpe de citron, ainsi que des saveurs de pamplemousse et de kiwi. Une pointe de fenouil et de paille apparaît en finale. Devrait s'ouvrir d'ici peu. À boire dès à présent jusqu'à 2017. (*James Molesworth*)

THE WINE ENTHUSIAST

01.10.2014

NOTE : 91,00 / 100

C'est un vin à la fois frais, fruité et végétal. Ses saveurs vives de pomme croquante et d'agrumes sont relevées par un caractère bien trempé. Il devrait encore évoluer et gagner en ampleur, donc à boire à partir de 2016.

LE GUIDE HACHETTE

ÉDITION 2015 - 01.09.2014

NOTE : ★

Jaune pâle à reflets paille, la robe d'une limpidité parfaite est engageante. De même que le bouquet complexe qui allie les fleurs blanches et les fruits mûrs à de fines nuances minérales et de buis. Une attaque chaleureuse ouvre sur un palais ample et équilibré, à la fois gras et frais. 2016-2020 / Feuilleté de Saumon.

DECANTER.COM

05.07.2014

NOTE : 92,00 / 100

Un nez élégant de fleurs blanches et d'abricot mûr, avec une touche de jasmin. Une belle maturité et un petit côté épicé en bouche. Une bonne acidité, bien marquée, contrebalance les notes de fruits murs, et la finale est très longue.

BETTANE ET DESSEAUVE

01.09.2013

NOTE : 16,00 / 20

Fruit mûr et subtil, notes épicées, grande minéralité, bouche riche, très vive, longue et délicieusement tonique.

GAULT ET MILLAU

17.05.2013

NOTE : 16,00 / 20

Primeurs - C'est la fête aux agrumes, qui donnent un plaisir salivant grâce à la tension vive qui appelle les apéritifs entre copains. Une explosion en bouche.

DECANTER

02.05.2013

NOTE : 17,00 / 20

Un pur sauvignon aux agréables notes florales, un vin très élégant et bien fait. À boire : 2013 - 2017. (*Dégustateur : Steven Spurrier*)

JANCISROBINSON.COM

02.05.2013

NOTE : 16,00 / 20

Une attaque douce. Des notes fruitées intéressantes. Un peu vert. Sans aucun doute bien plus intéressant qu'un sauvignon lambda. Tendu, mais avec du potentiel. À boire : 2016-2022.