

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

2013

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

17 septembre 2013

MÉTÉO

Le 1er semestre 2013 a enregistré des records de pluviométrie. Un printemps très frais, voir froid (mai et juin) a entraîné un important retard dans le vignoble (floraison). Une météo beaucoup plus favorable (chaleur et ensoleillement) s'est mise en place à partir de juillet, jusqu'aux vendanges.

ASSEMBLAGE

Sauvignon blanc 100%

OENOLOGUES CONSULTANTS

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

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION

APPARENCE

Fluide, limpide, ce Château Couhins-Lurton 2013 est drapé d'une somptueuse robe jaune, très pâle, avec de légers reflets dorés.

NEZ

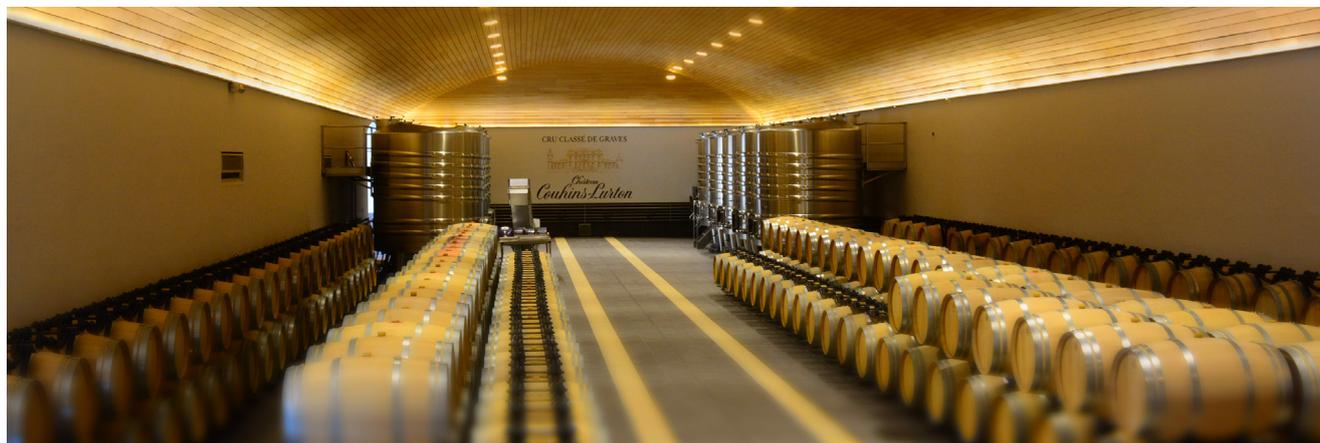
Au nez, c'est un vin complexe et gourmand, qui nous offre toute une palette de fruits et de fleurs blanches. Une note plus minérale (pierre à fusil) vient apporter une fraîcheur très agréable.

BOUCHE

Très harmonieux en bouche, avec un gras remarquable, révélant au fur et à mesure une belle acidité parfaitement maîtrisée, ce vin présente un bel équilibre. La minéralité ressort bien au côté de notes citronnées. Un boisé, discret et subtil, ajoute une note supplémentaire à sa complexité déjà remarquable. Des huîtres chaudes, une langouste Thermidor ou un simple rôti de veau au four révéleront, de la plus belle des manières, toutes les qualités gustatives de ce grand Cru Classé de Graves...

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2015 - 2023



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



REVUE DE PRESSE

LE GUIDE HACHETTE
ÉDITION 2016 - 02.09.2015

COUHINS-LURTON BLANC 2013

Issu du seul sauvignon, ce vin séduit par l'élégance et la complexité de son bouquet, qui associe des notes de pierre à fusil, de fruits blancs, d'agrumes et de beurre. La vivacité de l'attaque donne le ton d'une bouche fraîche, croquante et alerte. Un Pessac plein de vigueur et énergique que l'on réservera aux produits de la mer. 2016-2020. Tartare de bar.

BETTANE ET DESSEAUVE
ÉDITION 2016 - 01.09.2015

Le blanc 2013 est très raffiné, tonique et riche tout en restant élégant. Belle réussite.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
21.08.2015
NOTE : 15,00 / 20

Les Crus Classés 2013 - De belle intensité, au corps classique, avec une longueur sur la fraîcheur du sauvignon, il est encore vif. Il n'a pas dit son dernier mot. *(Philippe Maurange)*

ROBERT PARKER
01.09.2014
NOTE : DE 89,00 À 91,00 / 100

Ce superbe sauvignon (100 %) déborde de notes de figue, de groseille blanche et de marmelade d'orange. Moyennement charpenté, c'est un vin très pur, à la fois intensément juteux et élégant. À boire au cours des six à dix prochaines années.

TIM ATKIN
01.05.2014
NOTE : 93,00 / 100

André Lurton et le consultant Denis Dubourdieu ont placé la barre haute en 2013, avec un assemblage blanc à base de sauvignon plein de finesse et d'équilibre, présentant des arômes acidulés et d'allumette brûlée, de la profondeur, une belle texture et une finale aux notes salées et d'herbes sauvages. Un vin qui met l'eau à la bouche. À boire entre 2014 et 2020.

ASIAN PALATE
16.04.2014

De séduisants arômes de groseille à maquereaux et de mangoustan pour ce vin léger et élégant. Le milieu de bouche est agréable, de même que la texture et le corps. Un vin réussi et rafraîchissant qui illustre bien les bons résultats obtenus en blanc dans ce millésime difficile. *(Jeannie Cho Lee)*

BETTANE ET DESSEAUVE
15.04.2014
NOTE : 16,00 / 20

Arômes précis et élégants de fruits blancs, agrumes, tilleul et miel, bouche riche, mûre, très équilibrée par une excellente vivacité.

DECANTER
14.04.2014
NOTE : 90,00 / 100

Une très belle expression du 100 % sauvignon, très net et long en bouche. À boire en 2015-2018. *(Steven Spurrier)*

PANOS KAKAVIATOS
09.04.2014
NOTE : DE 90,00 À 92,00 / 100

JAMES SUCKLING
07.04.2014
NOTE : DE 92,00 À 93,00 / 100

Un vin blanc nerveux et dense, aux arômes de pêche blanche coupée et de pamplemousse. Il est ample, avec un côté acidulé et une belle fin de bouche.

THE WINE SPECTATOR
03.04.2014
NOTE : DE 88,00 À 91,00 / 100

Web only - Des notes vives et prononcées d'asperges blanches, de thym et de verveine, rehaussées par des arômes de pêche blanche et de zeste de citron. *(James Molesworth)*