

CHÂTEAU  
*Couhins-Lurton*

PESSAC-LÉOGNAN



MÊME SI CE CRU N'EST CLASSÉ QU'EN BLANC, ANDRÉ LURTON ET SON ÉQUIPE METTENT UN POINT D'HONNEUR À ÉLABORER UN ROUGE D'UNE RÉELLE NOBLESSE. CELLE-CI SE LIT DANS LE POURPRE INTENSE DE LA ROBE, COMME DANS L'ÉLÉGANCE DU BOUQUET: FRUITS NOIRS, CERISE, TABAC ET ÉPICES CÔTOIENT DES NOTES EMPYREUMATIQUES. LES COUHINS-LURTON ROUGES SONT DES VINS AMPLES, PUISSANTS ET LONGS.

---

SURFACE EN PRODUCTION	16,00 hectares
TYPE DE SOL	Graveleux.
PORTE-GREFFES	101.14 - 3309C - Riparia
ENGRAIS	Fertilisation classique raisonnée
DENSITÉ DE PLANTATION	8 500 pieds à l'hectare
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25 ans
CÉPAGES DE LA PROPRIÉTÉ	Merlot / Cabernet Sauvignon
TYPE DE TAILLE	Guyot double avec ébourgeonnement
VENDANGES	Manuelles
FERMENTATION	En cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc.
TEMPÉRATURE DE FERMENTATION	28 à 30°C
MALOLACTIQUE	Oui
ELEVAGE	Pendant 12 mois en barriques (40% neuves) avec soutirage.
COLLAGE	Au blanc d'oeuf
POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT	Suivant millésime, s'exprime bien vers 3 et 5 ans, peut vieillir jusqu'à 10 et 15 ans
MAÎTRE DE CHAI	Jean-Marc COMTE

---



CHÂTEAU  
*Couhins-Lurton*

PESSAC-LÉOGNAN



MILLÉSIME

2014

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

29 septembre 2014

MÉTÉO

L'hiver et le printemps ont été très doux. Mais l'été 2014 n'a pas tenu ses promesses: pluviométrie élevée en juillet, fraîcheur en août. Un été indien inespéré, à partir de septembre, avec des températures élevées, a été très favorable à la récolte et à l'obtention d'une bonne maturité.

ASSEMBLAGE

Merlot 75% / Cabernet Sauvignon 25%

OENOLOGUES CONSULTANTS

Michel ROLLAND et Mickaël LAIZET

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION

APPARENCE

Sa robe est d'un beau rouge rubis.

NEZ

On retrouve tout le bouquet caractéristique des vins rouges de Couhins-Lurton où dominant des fruits mûrs (jus de mûre), des épices et la réglisse. Quelques notes fumées, légères apportent de la complexité.

BOUCHE

En bouche, ce vin, à dominante merlot, a une attaque tout en rondeur et douceur, avant de s'intensifier du fait de la présence de tanins solides, structurés et structurants. La droiture de la finale se trouve ainsi au rendez-vous, offrant une infinie longueur fruitée. C'est indéniablement un vin très élégant. Il sera le compagnon idéal d'une entrecôte à la Bordelaise, de cailles rôties ou d'un poulet rôti à l'ail en chemise accompagné de sa poêlée de champignons.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2017 - 2028



CHÂTEAU  
*Couhins-Lurton*

PESSAC-LÉOGNAN



REVUE DE PRESSE

BETTANE ET DESSEAUVE

30.08.2017  
NOTE : 16,00 / 20

THE WINE ENTHUSIAST

01.04.2017  
NOTE : 92,00 / 100

THE WINE SPECTATOR

30.03.2017  
NOTE : 90,00 / 100

JAMES SUCKLING

13.02.2017  
NOTE : 92,00 / 100

YVESBECK.COM

01.02.2017  
NOTE : 91,00 / 100

LE POINT

21.05.2015  
NOTE : 17,00 / 20

JEAN-MARC QUARIN

01.05.2015

DECANTER

13.04.2015  
NOTE : 16,50 / 20

THE WINE SPECTATOR

31.03.2015  
NOTE : DE 88,00 À 91,00 / 100

JAMES SUCKLING

24.03.2015  
NOTE : DE 90,00 À 91,00 / 100

COUHINS-LURTON ROUGE 2014

**Guide des Vins de France / Édition 2018** - Nez intensément fruité et d'une grande maturité, nuances de fleur d'eucalyptus, cacao et mine de crayon, bouche vigoureuse, avec des tanins et des arômes très frais, de la suite et un bon équilibre. À boire en 2017 - 2024.

Ce vin est très subtilement parfumé. Il fait preuve d'une belle structure grâce à ses tanins serrés. Ses vives notes de fruits rouges lui confèrent à la fois acidité et richesse, ce qui lui permettra de bien évoluer. À boire à partir de 2025. (Roger Voss)

**Web only** - Les notes de mûre et de cassis à maturité sont soulignées de nuances de bonbon à la réglisse et d'aulne roussi. Une colonne vertébrale aux accents goudronnés confère profondeur et tenue à la fin de bouche, qui s'épanouit sans faiblir. Merlot et cabernet sauvignon. À boire dès à présent et jusqu'en 2022.

De belles notes de cassis, alliées à de délicats arômes d'herbes fraîches, rendent ce vin très séduisant au nez, tandis que la bouche mêle harmonieusement tanins secs, acidité rafraîchissante et notes fruitées. Un vin remarquable, avec un bon potentiel de garde ! À boire en 2020.

Rouge rubis aux reflets grenat. Bouquet juvénile, de bonne intensité, présentant des notes fruitées rafraîchissantes ainsi qu'une agréable touche de graphite. En bouche, l'attaque est élégante et compacte. Le corps a de la densité et des tanins bien intégrés, solides, en adéquation avec la structure. Le fruit se révèle bien également. Finale agréable révélant un peu de réglisse. Un vin délicieux qu'il faudra un peu attendre. À boire 2019-2034.

**Primeurs 2014** - Nez fraise, cerise, épices. Bouche large, dense, fraîche ; tanins veloutés, long, assez boisé, belle matière. (Jacques Dupont)

Couleur sombre, intense et belle. Nez de fruits et de pain grillé. Bouche juteuse, savoureuse, fruitée, fraîche et plus tannique que de coutume en finale. Longueur normale.

Assemblage 80 % merlot, 20 % cabernet sauvignon, partiellement vinifié en barriques. Encépagement Plutôt atypique pour l'appellation. Des tanins avec beaucoup de mâche, ainsi qu'une pointe de cacao et de caramel. L'influence des 50 % de fûts neufs est très nette. Volumineux, agréable. À boire : 2020-2028. (Jane Anson)

Solide, avec une belle colonne vertébrale tournant autour de la mûre et du cassis, accompagnée de généreuses notes de bonbon à la réglisse et de fruits des bois. Un soupçon d'épices douces en fin de bouche, ainsi qu'une pointe de grillé. (James Molesworth)

Un vin dominé par le fruit, avec des tanins fermes. Charpenté, avec de la mâche et une finale rafraîchissante. Vif et bien défini.