

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

2014

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

3 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

Sauvignon blanc 100%

OENOLOGUES CONSULTANTS

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

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION

APPARENCE

Sa robe est jaune pâle avec de délicats reflets verts argentés.

NEZ

Le bouquet s'exprime, dès les premiers instants, sur des notes d'agrumes, d'ananas, soulignées par une agréable pointe de vanille. Il évolue, ensuite, sur des notes minérales, caractéristique des Graves argileuses du terroir de Couhins-Lurton.

BOUCHE

Belle vivacité en bouche, du gras, de l'onctuosité et une jolie fraîcheur pour ce Château Couhins-Lurton 2014. La finale est plutôt minérale, avec une touche de citron vert. On le conservera quelques années afin de le laisser pleinement s'épanouir et on pourra alors le déguster sur un poisson (pavés de bar grillés aux petits légumes), des fruits de mer.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2016 - 2030



CHÂTEAU  
*Couhins-Lurton*  
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



## REVUE DE PRESSE

### THE WINE ADVOCATE

31.08.2017

NOTE : 90,00 / 100

## COUHINS-LURTON BLANC 2014

Goûté lors de la dégustation André Lurton à Londres. Le Couhins-Lurton blanc 2014 dégage un bouquet frais aux arômes de cire d'abeille et de fleurs jaunes, avec une touche de prune jaune qui se développe à l'aération. Rafraichissant et nerveux au palais, il révèle une profondeur impressionnante, sous-tendue par une fine acidité. Il présente des saveurs de fruits blancs et jaunes, et une fraîcheur rappelant un sorbet en fin de bouche qui est déjà très agréable, et devrait bien évoluer. Dégusté en juin 2017. *(Neal Martin)*

### THE WINE ENTHUSIAST

01.04.2017

NOTE : 92,00 / 100

### ROBERT PARKER.COM

31.03.2017

NOTE : 90,00 / 100

Le bouquet du Couhins-Lurton Blanc 2014 est resté semblable à ce qu'il était lorsque je l'ai dégusté sur barrique, débordant de notes d'agrumes mêlées à des arômes de fleurs jaunes. En bouche, l'attaque est vive et pleine de fraîcheur : des saveurs de citron et d'écorce d'orange, avec une touche de pêche. J'aime l'équilibre de ce pessac-léognan blanc et l'éclat de sa finale énergique. Il dépasse les attentes et je le recommande. *(Neal Martin)*

### JAMES SUCKLING

13.02.2017

NOTE : 93,00 / 100

Les notes de pomme verte et de citron du bouquet se retrouvent dans la bouche charpentée. Beaucoup de fruits exotiques et de vanille. La finale est vive. Délicieusement riche pour ce millésime. À boire dès maintenant.

### LE GUIDE HACHETTE

ÉDITION 2017 - 13.09.2016

Résolument classique, ce 2014 issu du seul sauvignon développe un bouquet frais, d'une belle finesse, marqué avec subtilité par son cépage d'origine qui s'exprime sur de délicates notes de fleurs blanches, d'agrumes et de litchi, ourlées d'un discret trait boisé. Les agrumes se prolongent dans un palais frais et alerte dont l'acidité permettra une bonne garde.

### LE POINT

21.05.2015

NOTE : 15,00 / 20

*Primeurs 2014* - Nez citronné, pêche blanche, ananas ; bouche bien fruitée, vive, fraîche ; finale, agrumes, pêche blanche. *(Jacques Dupont)*

### JEAN-MARC QUARIN

01.05.2015

NOTE : 15,00 / 20

Couleur pâle, aux reflets verts. Nez fruité, vif. Note de citron. Bouche vive, fruitée, savoureuse, évoluant sur une touche de citron vert. Structure très tendue sans être mordante. Bonne longueur.

### DECANTER

13.04.2015

NOTE : 17,25 / 20

Le vin qui vieillira le mieux parmi les blancs de Lurton de cette année, et le plus abouti sur le plan aromatique : d'agréables saveurs de nectarine et d'abricot charnus, ainsi qu'un côté aigre-doux lui conférant une belle longueur et un côté minéral très pur. Un blanc vif, et tout à fait réussi. À boire : 2015-2020.

### TIM ATKIN MW

09.04.2015

NOTE : 93,00 / 100

### THE WINE SPECTATOR

30.03.2015

NOTE : DE 88,00 À 91,00 / 100

Des notes de sel gris et de citron vert donnent à ce vin de la vivacité et de l'énergie, tandis que des nuances d'estragon et de ciboulette sont également perceptibles. Rien d'exceptionnel, mais la sensation d'un vin bien ciselé. *(James Molesworth)*