

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

2015

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

17 septembre 2015

MÉTÉO

2015 est la 3e année la plus chaude depuis 1900... Sècheresse, températures mensuelles et taux d'ensoleillement supérieurs aux normales saisonnières (au 1er semestre), fraîcheur nocturne et temps chaud en août accompagnant la véraison ont été des conditions climatiques optimales pour le vignoble !

ASSEMBLAGE

Merlot 60% / Cabernet Sauvignon 40%

OENOLOGUES CONSULTANTS

Michel ROLLAND et Mickaël LAIZET

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION

APPARENCE

Sa robe est d'un rouge grenat, très sombre, presque noir.

NEZ

La nez est d'une belle complexité, riche en arômes de fruits mûrs (cassis, griotte), auxquels se mêlent quelques notes toastées.

BOUCHE

En bouche, ce Château Couhins-Lurton rouge 2015 est tout en élégance et en charme. Onctueux, capiteux à souhait, sa rondeur et son ampleur sont un bonheur pour les papilles. Les tanins sont bien intégrés. D'une belle longueur, il offre également une finale à la hauteur de ses promesses avec des notes vanillées, associées à un léger grillé. Le plaisir sera complet si vous le dégustez sur une pintade rôtie, des cailles farcies ou bien encore, pourquoi pas, un homard à l'Américaine.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2018 - 2030



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

PESSAC-LÉOGNAN



REVUE DE PRESSE

COUHINS-LURTON ROUGE 2015

JAMESSUCKLING.COM

03.02.2018

NOTE : 92,00 / 100

Un autre pessac raffiné et joliment ciselé, marqué par des notes de chocolat, de petits fruits, de pierre et de raisin de Corinthe, à la fois au nez et en bouche. Charpenté, avec des tannins fondus et une finale pleine de saveur. Il sera à son apogée dans deux ans, mais il est déjà très bon. À boire en 2020. (*James Suckling*)

THE WINE SPECTATOR

31.01.2018

NOTE : 90,00 / 100

Web only - Un style juteux et plutôt franc, marqué par des notes chaleureuses de sauce à la prune et de framboise écrasée, rehaussées d'un soupçon de goudron et de tabac. Le fruit reste prédominant, et s'accompagne d'une pointe de cacao en finale. Sera à son apogée entre 2019 et 2027. Production : 2 500 caisses. (*James Molesworth*)

LE FIGARO

16.05.2016

NOTE : 16,00 / 20

Le vin est frais et structuré comme toujours, de bonne longueur, boisé, mais relativement ample, très fruits rouges. 3-8 ans. (*Bernard Burtschy*)

TERRE DE VINS

05.05.2016

NOTE : 15,00 / 20

Pointe de grillé au nez, presque caramélisée, la structure déroule densité et fruit mûr juteux. La petite robe noire indispensable, classique et élégante.

LE POINT

26.04.2016

NOTE : 16,00 / 20

Robe pourpre modérément soutenue. Parfumé, clairement aérien. Très ciselé et opulent. Aussi agréable à savourer qu'une voiture ancienne amoureusement bichonnée à regarder. Un pur plaisir. À boire entre 2022 et 2034.

JANCISROBINSON.COM

22.04.2016

NOTE : 17,00 / 20

Même si seuls les blancs de ce domaine sont classés, ses rouges sont également dignes d'intérêt. Élevé dans 40 % de barriques neuves pendant 12 mois, ce vin riche et charpenté présente des saveurs de fruits noirs et une finale aux notes de café moulu et de charbon de bois. À boire entre 2019 et 2032. (*Jane Anson*)

DECANTER

19.04.2016

NOTE : 91,00 / 100

(*Échantillon prélevé sur barrique*). C'est un vin qui se révèle déjà très agréable, grâce à des notes de fruits noirs, des tannins enrobés, de la concentration et une belle structure. Une acidité bien marquée en fin de bouche lui confère de la fraîcheur. (*Roger Voss*)

THE WINE ENTHUSIAST

11.04.2016

NOTE : DE 92,00 À 94,00 / 100

Une énergie très attractive ici, avec des notes intenses de prune et de mûre agrémentées de nuances d'anis, de thé noir et de cake aux fruits chaud. (*James Molesworth*)

THE WINE SPECTATOR

01.04.2016

NOTE : DE 89,00 À 92,00 / 100

JAMES SUCKLING

23.03.2016

NOTE : DE 91,00 À 92,00 / 100

Un vin rouge particulièrement dense et mûr pour le millésime, avec des arômes de noix, de marc et de fruits noirs. Généreux en bouche, avec de la mâche et une finale savoureuse.