

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 débourage, 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

2015

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

2 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

Sauvignon blanc 100%

OENOLOGUES CONSULTANTS

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

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION

APPARENCE

La robe de ce Couhins-Lurton blanc 2015 est brillante, d'un très joli jaune pâle

NEZ

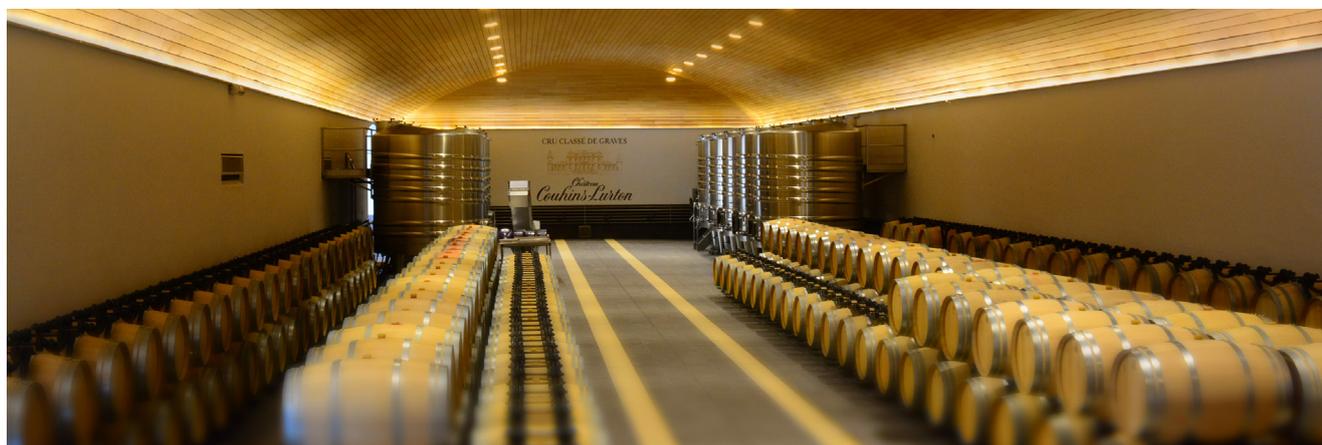
Le nez est fin, tout en délicatesse, sur des notes d'agrumes auxquelles viennent se mêler quelques subtiles touches d'épices et de fleurs blanches.

BOUCHE

L'attaque est toute en fraîcheur. La bouche est, là encore, marquée par la délicatesse, une belle complexité, un agréable fruité (agrumes, coing) complété de quelques notes plus minérales. La finale de ce 2015 est toute aussi harmonieuse. On dégustera ce pur sauvignon, pour en apprécier toute l'élégance et la finesse, sur un steak d'espadon grillé, des paupiettes de veau ou encore un risotto de langoustines...

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2017 - 2025



CHÂTEAU
Couhins-Lurton
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



REVUE DE PRESSE

LE GUIDE HACHETTE
ÉDITION 2018 - 31.08.2017
NOTE : ★★

THE WINE ADVOCATE
31.08.2017
NOTE : 91,00 / 100

LE FIGARO
16.05.2016
NOTE : 16,00 / 20

MARKUS DEL MONEGO
27.04.2016
NOTE : 92,00 / 100

LE POINT
26.04.2016
NOTE : 16,00 / 20

THE WINE CELLAR INSIDER
23.04.2016
NOTE : 91,00 / 100

JANCISROBINSON.COM
22.04.2016
NOTE : 17,00 / 20

DECANTER
19.04.2016
NOTE : 92,00 / 100

JAMES SUCKLING
23.03.2016
NOTE : DE 91,00 À 92,00 / 100

COUHINS-LURTON BLANC 2015

D'un jaune pâle avenant, ce 2015 séduit d'emblée par un bouquet d'une grande délicatesse, où se mêlent des fragrances florales (fleur d'oranger, citron), des notes subtiles d'épices (noix de muscade, vanille). Le palais, à l'unisson, enchante par sa finesse, la fraîcheur alerte de son attaque, sa palette complexe, entre fruité et minéralité, et par sa finale dynamique et longue. 2019 - 2022. À déguster sur de l'espadon grillé.

Goûté lors de la dégustation André Lurton à Londres. Le Couhins-Lurton blanc 2015 était déjà impressionnant en barrique, et confirme aujourd'hui ce beau potentiel en bouteille. Le nez est extrêmement concentré avec des arômes de chèvrefeuille et de fleurs blanches, ainsi qu'une touche de marmelade et de coing. L'attaque est pleine de rondeur, la richesse restant équilibrée par l'acidité. On note des saveurs de peau blanche d'orange et une touche d'épices dans la finale longue et persistante. Un vin très agréable, la quintessence des bordeaux blancs secs. Dégusté en juin 2017. *(Neal Martin)*

Comme toujours, le Sauvignon règne en majesté avec des notes citronnées et une forte structure fraîche, le tout est d'une honnête densité. Le vin est pour le moment dominé par le caractère variétal du cépage, il ne s'exprimera complètement que dans quelques années. L'ensemble paraît bien supérieur au vert 2014. 3-8 ans. *(Bernard Burtschy)*

Jaune vif avec des reflets verts. Le nez est à la fois élégant et expressif, avec des arômes de pamplemousse, de zeste de citron vert et de pêche de vigne mûre, accompagnés de notes sous-jacentes de menthe et de buis, ainsi que de nuances discrètes de vanille et autres épices douces. Élégant et nerveux au palais, avec un bon équilibre entre l'acidité, le fruit et le corps. Bonne longueur, avec une fine minéralité en fin de bouche. *(Markus del Monego / Best sommelier in the world 1998)*

Jacques Dupont

Pamplemousse frais, écorce de citron et pomme verte. Ce vin allie douceur, acidité rafraîchissante et fin de bouche marquée par la minéralité et les agrumes jaunes.

Un nez fumé, presque réduit. Beaucoup de vivacité et de sincérité. Très actuel ! Déjà accessible, mais clairement destiné à une longue vie. Une certaine légèreté. À boire entre 2017 et 2025.

Des notes de noyau d'abricot, mais aussi de nectarine charnue et de zestes d'agrumes au nez. Du volume avec une puissance encore contenue en bouche, la finale manquant juste un peu de fermeté pour véritablement décoller. Cela dit, c'est un vin très agréable, ample et long en bouche. Il accompagnerait à merveille un repas. À boire entre 2017 - 2025. *(Jane Anson)*

Des arômes de bonbon anglais (saveur poire) au nez et en bouche. Plein. Fruité et droit. Une certaine minéralité sous-jacente. Intense.
