

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 débouage, 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

2016

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

5 septembre 2016

MÉTÉO

2016 fait partie des grands millésimes de ces 20 dernières années : hiver exceptionnellement doux et humide, printemps très arrosé jusqu'en juin. Puis, mi-juin, le millésime change radicalement de profil : chaleur et sécheresse diurne, nuits fraîches. Des conditions idéales pour de beaux raisins !

ASSEMBLAGE

Sauvignon blanc 100%

OENOLOGUES CONSULTANTS

Valérie LAVIGNE.

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION

APPARENCE

Sa robe est brillante, d'un jaune très pâle, avec quelques reflets argentés.

NEZ

Le nez est expressif et aromatique. Très élégant, il laisse échapper des notes citronnées, de pomelos très mûrs, auxquelles se mêlent des arômes de miel et de fleurs blanches (acacias, tilleul, sureau).

BOUCHE

En bouche, équilibre et longueur sont au rendez-vous. Des notes fruitées (brunon, pêche blanche) se mélangent aux notes de fleurs blanches (acacia, sureau) déjà perçues au nez. La finale est tout aussi agréable, avec sa fraîcheur, une belle vivacité, marquées par des notes minérales et citronnées. On appréciera, plus particulièrement, ce 100% Sauvignon blanc, sur un risotto aux langoustines, un steak d'espadon grillé ou encore un plateau de fromages (Cabécou, Comté...).

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2017 - 2025



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



REVUE DE PRESSE

JANCISROBINSON.COM

25.04.2017

NOTE : 17,00 / 20

MARKUS DEL MONEGO

13.04.2017

NOTE : 94,00 / 100

THE WINE ENTHUSIAST

12.04.2017

NOTE : DE 92,00 À 94,00 / 100

DECANTER

03.04.2017

NOTE : 90,00 / 100

JAMES SUCKLING

27.03.2017

NOTE : DE 90,00 À 91,00 / 100

COUHINS-LURTON BLANC 2016

Une belle acidité et de la fraîcheur, associées à une véritable exubérance : difficile de croire qu'il s'agit d'un 100 % sauvignon blanc. Comme d'habitude. À boire : 2017 à 2027.

Jaune vif avec des reflets verts. Nez expressif et aromatique aux notes de pamplemousse, fruit de la passion et groseille à maquereaux, avec un soupçon de kiwi mûr. Juteux et frais en bouche, avec une acidité modérée, des nuances d'agrumes et de fruits exotiques, et une excellente longueur. Très raffiné.

Un joli vin aux nuances de pain grillé, avec une délicieuse acidité et des notes de citron, de pomme et d'abricot. La bouche est vive et pleine d'énergie, et la finale rafraîchissante. *(Roger Voss)*

Un excellent vin dans un millésime difficile pour les blancs. Il parvient à associer d'agréables saveurs fraîches et nerveuses de citron et fleur de sureau à une belle profondeur, qui s'accroîtra encore au fil du temps en raison de ses 10 mois d'élevage sur lies avec bâtonnage. 100 % sauvignon blanc. À boire entre 2019 et 2030. *(Jane Anson)*

Volumineux et acidulé, avec des arômes de citron tranché et des notes minérales. Une acidité vive et une finale précise.
