

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

2016

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

27 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

Merlot 85% / Cabernet Sauvignon 15%

OENOLOGUES CONSULTANTS

Michel ROLLAND et Mickaël LAIZET

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION

APPARENCE

Sa robe, brillante, est d'un rouge profond, proche du grenat.

NEZ

Le nez présente une belle complexité avec ses notes de fruits noirs, bien mûrs, légèrement confiturés (mûre, quetsche), auxquelles se mélange un soupçon de grillé.

BOUCHE

En bouche, c'est un vin particulièrement plaisant et élégant avec son attaque souple, sa belle longueur et une concentration tout aussi remarquable, son subtil équilibre... Toutes ces qualités lui offrent un excellent potentiel de garde. Il sera le compagnon idéal d'un canard rôti aux aïnelles ou bien d'un filet mignon de porc aux champignons.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2019 - 2030



CHÂTEAU  
*Couhins-Lurton*

PESSAC-LÉOGNAN



---

REVUE DE PRESSE

---

COUHINS-LURTON ROUGE 2016

---

THE WINE ADVOCATE

28.04.2017

NOTE : DE 90,00 À 92,00 / 100

---

*(Neal Martin)*

---

JANCISROBINSON.COM

25.04.2017

NOTE : 15,50 / 20

---

Épais et doux au palais, un peu excessif et rustique. Les tannins sont plutôt maigres en fin de bouche. À boire entre 2020 et 2026.

---

THE WINE ENTHUSIAST

12.04.2017

NOTE : DE 94,00 À 96,00 / 100

---

C'est un vin aux notes de fruits mûrs et d'épices et aux tannins très présents. Il est impressionnant, avec une belle complexité et une structure ferme qui laisse présager un grand avenir. *(Roger Voss)*

---

DECANTER

03.04.2017

NOTE : 93,00 / 100

---

Les 16 ha de Couhins-Lurton, le fleuron des domaines André Lurton à Pessac-Léognan, sont constitués de graves et plantés de 75 % de merlot et 25 % de cabernet sauvignon. C'est un très joli vin, agréablement tendu et plein de grâce. Avec ses saveurs extrêmement élégantes de mûre et de quetsche, il offre un potentiel de garde certain et reste à un prix raisonnable. Douze mois en barrique avec jusqu'à 75 % de bois neuf. À boire entre 2025 et 2040. *(Jane Anson)*

---

JAMES SUCKLING

27.03.2017

NOTE : DE 91,00 À 92,00 / 100

---

Actuellement charpenté et tannique, comme il se doit, avec des notes de mûre, de raisins de Corinthe et de terre humide. Une intensité impressionnante