

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	12,00 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	Sébastien RAVILLY

---



CHÂTEAU  
*Couhins-Lurton*

PESSAC-LÉOGNAN



MILLÉSIME

2018

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

18 septembre 2018

MÉTÉO

2018 est une des années les plus chaudes depuis 1900 : températures plus élevées que la normale, un été classé au 2e rang des étés les plus chauds, fort ensoleillé... À une pluviométrie abondante a succédé, dès juin, une sécheresse persistante, frôlant les records. Cette météo estivale exceptionnelle a permis à la végétation de rattraper son retard et de nous offrir une qualité de raisins remarquable.

ASSEMBLAGE

Merlot 100%

OENOLOGUES CONSULTANTS

Michel ROLLAND et Mickaël LAIZET

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

APPARENCE

Sa robe brillante, limpide, d'une belle intensité, est d'une couleur pourpre très sombre, avec quelques reflets presque noirs.

NEZ

Le nez expressif est marqué par des notes gourmandes de fruits noirs (griottes) et rouges, finement boisées.

BOUCHE

L'attaque est souple. Sa rondeur et sa belle sucrosité rendent ce vin particulièrement agréable en bouche. On retrouve là encore les notes de fruits noirs déjà perçus à l'olfaction. Le boisé est bien fondu. On a une belle finale sur le fruit. C'est un vin élégant doté d'un bon potentiel de garde.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2022 - 2031



CHÂTEAU  
*Couhins-Lurton*

PESSAC-LÉOGNAN



REVUE DE PRESSE

DECANTER

05.05.2020

NOTE : 94,00 / 100

JAMES SUCKLING

07.04.2019

NOTE : DE 92,00 À 93,00 / 100

MARKUS DEL MONEGO

12.12.2020

NOTE : 93,00 / 100

THE WINE CELLAR INSIDER

NOTE : 93,00 / 100

LE POINT

NOTE : 17,5 / 20

COUHINS-LURTON ROUGE 2018

Un vin fabuleux, débordant de notes fruitées de quetsche charnue et avec une pointe saline en fin de bouche. Une fois encore, on retrouve l'élégance à laquelle ce domaine nous a habitués avec bien plus de régularité depuis 2014. À boire entre 2024 et 2044. (*Jane Anson*)

Un rouge ferme et mâchu, marqué par d'exubérantes notes de mûre et une pointe salée. Beaucoup de corps et de saveur.

Couleur pourpre profond avec une teinte violette et un noyau noir. Au début, le nez, légèrement fermé, s'ouvre très bien et laisse apparaître des fruits mûrs, des baies de sureau, des prunelles et des mûres, des cerises noires et des notes de mûres, un arôme fin de grillé et d'élégantes épices douces. La bouche est bien équilibrée avec des fruits riches, des tanins mûrs, des notes de réglisse en arrière-plan ainsi que des épices de pain d'épices. Un vin à la longueur convaincante.

Avec une belle couleur profonde, ce vin élégant offre des fruits rouges amples, doux, sucrés, mûrs, fumés et raffinés au nez et au palais. (*Jeff Leve*)

Nez réglisse, frangipane, eucalyptus, bouche élégante, fondue, fraîche, équilibrée, tannins fins, délicats, tension en finale. (*Jacques Dupont et Olivier Bompas*)