

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	5,50 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	Sébastien RAVILLY



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



MILLÉSIME

2019

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

3 septembre 2019

MÉTÉO

2019 a été marqué par la quasi-absence de froid hivernal, d'où des dates de débournement plus précoces au vignoble. La pluviométrie printanière a été peu abondante. Un épisode de forte sécheresse s'est fait ressentir au début de l'été. Les pluies d'août ont été salvatrices pour la vigne.

ASSEMBLAGE

Sauvignon blanc 100%

OENOLOGUES CONSULTANTS

Valérie LAVIGNE

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

APPARENCE

La robe, limpide, est d'un beau jaune pâle, constellé de reflets argentés, presque verts.

NEZ

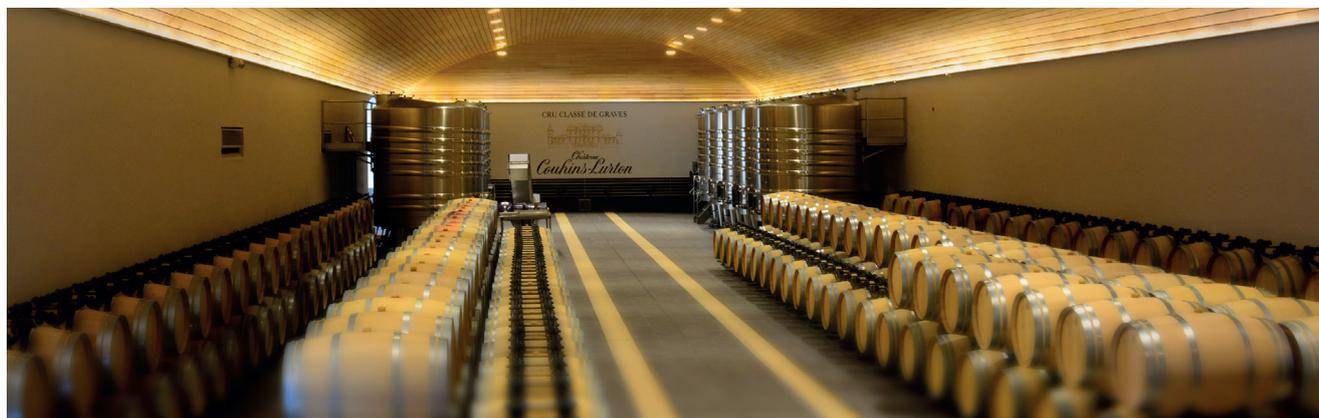
Le nez est intense, complexe. Des arômes de fruits blancs (pomme granny, pêche), mais aussi de fleurs blanches (tilleul) dansent au-dessus du verre. L'ensemble est légèrement relevé de quelques notes d'épices (vanille).

BOUCHE

L'attaque est belle et souple. C'est un vin riche et charnu, très équilibré, avec un milieu de bouche légèrement citronné. On retrouve aussi les notes de fruits blancs, déjà perçues au nez (pêche). Le jeu de texture est très élégant. La finale est légèrement saline. Une fraîcheur persistante accompagne la longueur aromatique. On prendra plaisir à déguster ce grand vin blanc sur des bouchées à la Reine aux ris de veau, une lotte aux petits légumes ou tout simplement sur un savoureux plateau de fromages.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2021 - 2036



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



REVUE DE PRESSE

DECANTER

NOTE : 95,00 / 100

COUHINS-LURTON BLANC 2019

Ce vin, toujours remarquable, est l'un des meilleurs exemples de Pessac-Léognan. Et il excelle sur le millésime 2019. Des saveurs juteuses mais subtiles de citron, de zeste de citron et de fruits à noyau, aux côtés de notes plus complexes d'ardoise et d'herbes séchées. Il vieillira très bien si vous pouvez attendre. (*Jane Anson*)

MARKUS DEL MONEGO

NOTE : 94,00 / 100

Couleur jaune vif avec des reflets verts. Nez très élégant mais expressif, avec des fruits juteux. Pêches fraîches, abricots juteux, citron vert mûr et zeste de citron, genêt et fleurs blanches. En bouche, on découvre une acidité croquante, et on retrouve les délicieuses saveurs déjà perçues au nez. Fraîcheur, minéralité et excellente longueur aromatique.

THE WINE ENTHUSIAST

NOTE : DE 92,00 À 94,00 / 100

Entièrement composé de sauvignon blanc, ce blanc équilibre les fruits croquants et mûrs qui sont si caractéristiques du millésime 2019. Les notes d'herbes sont contrastées par des touches d'ananas et de pomme qui apportent de la richesse et de la texture. (*Roger Voss*)

JAMES SUCKLING

NOTE : DE 93,00 À 94,00 / 100

J'adore le nez du Château Couhins-Lurton Blanc 2019. Il a un style mûr mais légèrement minéral, avec des notes d'agrumes écrasés, de pamplemousse et de mandarine. Moyennement charpenté, brillant, juteux en bouche, il possède un remarquable sens de la tension, de l'élégance et de la longueur. Il devrait très bien évoluer pendant 7-8 ans.

JEB DUNNUCK

NOTE : DE 91,00 À 93,00 / 100
