

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

2019

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

19 septembre 2019

MÉTÉO

2019 a été marqué par la quasi-absence de froid hivernal, d'où des dates de débourrement 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

Merlot 95% / Cabernet Sauvignon 5%

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

APPARENCE

La couleur est intense, d'un pourpre profond avec quelques reflets violets.

NEZ

Le nez présente des fruits juteux, charnus, très parfumés, en particulier le cassis et la cerise noire.

BOUCHE

L'attaque est fruitée et juteuse. C'est un vin bien structuré et magnifiquement équilibré, qui mise sur l'élégance avec des tanins soyeux et bien intégrés. Finale fruitée persistante.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2022 - 2031



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

PESSAC-LÉOGNAN



REVUE DE PRESSE

MARKUS DEL MONEGO
NOTE : 94,00 / 100

DECANTER
NOTE : 93,00 / 100

JEB DUNNUCK
NOTE : DE 91,00 À 94,00 / 100

JAMES SUCKLING
NOTE : DE 92,00 À 93,00 / 100

THE WINE ENTHUSIAST
NOTE : 93,00 / 100

COUHINS-LURTON ROUGE 2019

Robe pourpre profonde avec des reflets violets et un cœur presque noir. Nez mûr, au style élégant, avec des fruits parfumés, du cassis et des baies de sureau sucrées. Notes de vanille et arôme toasté en arrière-plan. En bouche, il est bien équilibré et structuré, avec des tanins soyeux, des fruits mûrs et juteux, une finale élégante avec de la fraîcheur et une longueur convaincante.

Des fruits rouges charnus et soyeux, un équilibre magnifique et une excellente tenue en bouche. Le vin présente une belle concentration, mais l'élégance l'emporte sur la puissance, avec des tanins d'une grande finesse. (*Jane Anson*)

Tout aussi remarquable, le 2019 du Château Couhins-Lurton révèle une couleur pourpre-rubis éclatante, avec des groseilles et des cerises noires, des notes de terre de Graves, d'épices et de chocolat, une puissance moyenne à élevée et des tanins soyeux. Un beau travail, magnifiquement équilibré, qui montre toute la qualité de ce millésime.

Mûr et juteux, ce vin joue autant sur un fruit exubérant que sur la structure. Ses tanins sont déjà bien intégrés, montrant l'accessibilité du millésime. (*Roger Voss*)
