

# Château Couhins-Lurton Rouge

**Appellation :** Pessac-Léognan  
**Château :** Château Couhins-Lurton

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.

<b>Porte-greffes :</b>	101.14 - 3309C - Riparia
<b>Engrais :</b>	Fertilisation classique raisonnée
<b>Densité de plantation :</b>	8 500 pieds à l'hectare
<b>Age moyen des vignes :</b>	23 ans
<b>Cépages de la propriété :</b>	Merlot 67% / Cabernet Sauvignon 33%.
<b>Type de taille :</b>	Guyot double avec ébourgeonnement
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Fermentation :</b>	En cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc.
<b>Température de fermentation :</b>	28 à 30°C
<b>Malolactique :</b>	Oui
<b>Elevage :</b>	Pendant 12 mois en barriques ( 50-75% neuves) avec soutirage.
<b>Collage :</b>	Au blanc d'oeuf
<b>Potentiel de vieillissement :</b>	Suivant millésime, s'exprime bien vers 3 et 5 ans, peut vieillir jusqu'à 10 et 15 ans
<b>Maître de chai :</b>	Jean Marc COMTE



## Millésime 2011

---

### Style de vin :

Riches et Puissants

### Météo :

Du mois de février à juin, les températures ont été très supérieures aux moyennes, et les pluies très inférieures aux valeurs habituelles. Des conditions de sécheresse ont été observées en fin de printemps.

### Assemblage :

Merlot 77% / Cabernet Sauvignon 23%.

### Œnologues Consultants :

Denis DUBOURDIEU (Professeur, Institut d'Œnologie de Bordeaux)

## Commentaires de dégustation

---

### Apparence :

Grenat foncé, presque noir, sa densité interpellante et lui permet de rejoindre les plus grands vins du millésime 2011.

### Nez :

On reste attentif de longues secondes à l'expression de ses arômes, tout en élégance et raffinement. Rien d'explosif pour l'instant, mais on perçoit la race sous-jacente, les fruits noirs à peine masqués par des notes brûlées issues de l'élevage en barriques.

### Bouche :

L'attaque est souple, presque suave, mais très riche. Fruits, noirs, chocolat, tabac blond se mêlent, portés par des tanins fondus. Il est très charnu. On pourra le déguster avec des palombes ou des volailles aux giroles. Plus audacieusement, on pourra tenter des associations sucrées salées. Ainsi, d'excellents échos nous parviennent du « Pays du matin calme » avec des croustillants de poulet, sauce Soja...



## Période de consommation

2013 - 2026

## Nos suggestions



Viandes  
blanches



Gibier



Légumes



Fromages



Salades  
composées



Viandes  
rouges



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France  
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

[www.andrelurton.com](http://www.andrelurton.com)

## Notations et avis

---

### **Autre : 01.02.2014**

**In Vino Veritas** - Nez intense, suave et charmant. Des notes fumées, des accents goudronnés. Un fruit noir, cassis, mûres écrasées, quelques touches animales musquées et épicées. Bonne bouche ample, une belle chair fruitée presque juteuse. Une trame tannique très fondue et maintenant le vin droit d'un bout à l'autre. L'équilibre est bon, la tenue est belle. La finale crépite de fruits et d'épices enrobant cette trame légèrement granuleuse. Bonne longueur. Complexité : 14+/20. Plaisir : 17/20.

### **La Revue du Vin de France : 01.05.2012 - Note : de 13,00 à 14,00 / 20**

Ce cru voué à la production de blanc produit sur des terres éloignées du cœur de son terroir un rouge assez tendre et souple. À très forte majorité de merlot (77%), 2011 est assez fluide. Finale courte et tendue.

### **Bettane et Desseauve : 01.05.2012 - Note : de 88,00 à 89,00 / 100**

**The Wine Patriot** -

### **The Wine Spectator : 10.04.2012 - Note : de 87,00 à 90,00 / 100**

Frais, direct, aux notes de confiture de griottes et vanille légèrement torréfiée, reposant sur une finale lustrée. (*James Molesworth*)

### **Autre : 03.04.2012 - Note : 14,75 / 20**

**Jean-Marc Quarin** -



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France  
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

[www.andrelurton.com](http://www.andrelurton.com)