

Château Couhins-Lurton Blanc

Appellation : Pessac-Léognan
Château : Château Couhins-Lurton

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 : 5,70 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
Age moyen des vignes :	24 ans
Cépages de la propriété :	Sauvignon 100%.
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
Eleavage :	Pendant 10 à 12 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 :	Jean Marc COMTE



Millésime 2012

Style de vin :

Fin et Fruité

Météo :

Le printemps a mis à l'épreuve le vigneron avec une pluviométrie importante amenant son lot de maladies en tout genre. Les vignes ont demandé beaucoup d'attention et ce, jusqu'au 14 juillet, date à partir de laquelle la météo s'est montrée beaucoup plus favorable...

Assemblage :

100% Sauvignon blanc.

Œnologues Consultants :

Denis DUBOURDIEU (Professeur à l'Institut d'Oenologie de Bordeaux) et Valérie LAVIGNE.

Commentaires de dégustation

Apparence :

Vert très pâle à reflets or.

Nez :

Couhins-Lurton est pour beaucoup une référence dans la catégorie des vins blancs de garde. Le caractère du millésime 2012 est aujourd'hui subtil. Genêt, acacia sont très délicats. On sent la marque du sauvignon, cépage unique de ce beau vin très élégant. Le nez est en effet sur la retenue, il s'ouvrira dans toute sa complexité après quelques mois de bouteille.

Bouche :

La bouche fait preuve de la même élégance, de cette précision qui est souvent inimitable dans d'autres contrées du monde où la maturation des raisins est trop rapide. L'apparition des saveurs va crescendo, et on se surprend à détailler les arômes d'agrumes qui apparaissent dans le palais. Ce vin est réellement près du fruit, dans des notes parfaitement reconnaissables. Quand apparaîtra le bouquet de vieillissement, il ajoutera à sa complexité des notes de brioche beurrée, de pierre chaude, typiques des grands terroirs. Il pourra se montrer inaltérable. Il n'est pas rare de servir des Couhins-Lurton vieux de trente ans, parfaitement associés aux recettes les plus gourmandes : une sole gratinée au vieux Comté, une entrecôte de veau accommodée à la truffe ou bien des ris de veaux bien dorés...



Période de consommation

2013 - 2022



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

www.andrelurton.com

Nos suggestions



Entrées



Viandes
blanches



Poissons et
crustacés



Fromages



Salades
composées

Notations et avis

Decanter.com : 05.07.2014 - Note : 92,00 / 100

Un nez élégant de fleurs blanches et d'abricot mûr, avec une touche de jasmin. Une belle maturité et un petit côté épicé en bouche. Une bonne acidité, bien marquée, contrebalance les notes de fruits murs, et la finale est très longue.

Bettane et Desseauve : 01.09.2013 - Note : 16,00 / 20

Fruit mûr et subtil, notes épicées, grande minéralité, bouche riche, très vive, longue et délicieusement tonique.

Gault et Millau : 17.05.2013 - Note : 16,00 / 20

Primeurs - C'est la fête aux agrumes, qui donnent un plaisir salivant grâce à la tension vive qui appelle les apéritifs entre copains. Une explosion en bouche.

Decanter : 02.05.2013 - Note : 17,00 / 20

Un pur sauvignon aux agréables notes florales, un vin très élégant et bien fait. À boire : 2013 - 2017. (*Dégustateur : Steven Spurrier*)

Jancisrobinson.com : 02.05.2013 - Note : 16,00 / 20

Une attaque douce. Des notes fruitées intéressantes. Un peu vert. Sans aucun doute bien plus intéressant qu'un sauvignon lambda. Tendru, mais avec du potentiel. À boire : 2016-2022.

Le Point : 01.05.2012 - Note : 14,00 / 20

Primeurs - Floral, pomme, bouche puissante, large, touffue à ce stade, devrait bien évoluer. O : 2014 – G : 5 ans. (*Jacques Dupont*)



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

www.andrelurton.com