

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	16,00 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	Jean-Marc COMTE



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

PESSAC-LÉOGNAN



MILLÉSIME

2007

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

26 septembre 2007

MÉTÉO

2007, frais et humide de mai à août, ne fut pas particulièrement favorable à la maturation des cépages rouges. Un beau mois de septembre, chaud et relativement sec, a permis d'étaler la récolte pour atteindre une maturité parfaite.

ASSEMBLAGE

Merlot 77% / Cabernet Sauvignon 23%.

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION

APPARENCE

Ce vin présente une robe d'un grenat soutenu avec quelques reflets briqués.

NEZ

Au nez, se présentent dans un premier temps, des arômes de cuir, de fèves de café torréfié. Puis lorsque le bouquet s'ouvre, une pointe de fumé apparaît.

BOUCHE

Sur le palais, la texture est veloutée. Ce vin présente des arômes de fraise très mûres et des notes terreuses. Il a une belle structure grâce à ses tanins charpentés. (*Johana Dayer - Juillet 2013*)

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2013 - 2022



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

PESSAC-LÉOGNAN



REVUE DE PRESSE

COUHINS-LURTON ROUGE 2007

LE GUIDE DES VINS DU WINE & BUSINESS CLUB 2013

01.11.2012

NOTE : 16,50 / 20

GAULT ET MILLAU

15.01.2011

NOTE : 16,00 / 20

Ce Pessac-Léognan rouge se distingue par son côté déjà bien évolué ; le nez déploie une large palette de fruits aux arômes de mûre et de cassis. En bouche, on est sur la fraîcheur et la finesse, avec des tanins soyeux et de la persistance.

LE GUIDE HACHETTE

ÉDITION 2011 - 02.09.2010

Appelé à la fin du XVII^e siècle, « Bourdieu de la Gravette », ce cru aux sols sablo-graveleux, dont les ceps étaient promis à l'arrachage a été repris par André Lurton, d'abord en fermage (1967) puis en pleine propriété (1972). En 2007, ce vignoble assez jeune (quinze ans) et à forte dominante de merlot a été mis à rude épreuve. Mais l'équipe de vinificateurs a su faire face au défi et produire un vin tout en rondeur, à l'opposé de cet été revêche. Charnu, souple et gourmand, ce millésime s'appuie sur des tanins veloutés qui permettront de le laisser en cave, le temps que le bois se fonde.

THE WINE ENTHUSIAST

01.04.2010

Sec, épicé, tanins agréablement rassemblés. Assez puissant, des fruits noirs qui annonçaient une certaine douceur, mais cèdent la place à cette acidité élevée typique du millésime. Devra s'harmoniser d'ici 12 à 18 mois. (Roger Voss)

DECANTER

01.03.2010

NOTE : ★★★★★

Boisé toujours très présent au nez, avec des arômes frais et classiques de cassis. En bouche, bel équilibre, fin, enrobé par des tanins fermes, une note minérale et une jolie finale poivrée. Déjà plaisant, mais le bois va fondre davantage avec le temps. Excellent rapport qualité/prix. À partir de 2012.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

01.09.2009

NOTE : 14,50 / 20

Grands crus 2007 - Nez épanoui de fruits rouges et noirs, avec de subtiles notes florales; bouche franche et fruitée avec des tanins assez présents et de la fraîcheur pour ce vin élégant et facile à boire.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

01.06.2008

NOTE : DE 14,50 À 15,50 / 20

Grande réussite.