

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

2018

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

27 août 2018

MÉTÉO

2018 est une des années les plus chaudes depuis 1900 : températures plus élevées que la normale, un été classé au 2e rang des étés les plus chauds, fort ensoleillement... À une pluviométrie abondante a succédé, dès juin, une sécheresse persistante, frôlant les records. Cette météo estivale exceptionnelle a permis à la végétation de rattraper son retard et de nous offrir une qualité de raisins remarquable.

ASSEMBLAGE

Sauvignon blanc 100%

OENOLOGUES CONSULTANTS

Valérie LAVIGNE

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

APPARENCE

Ce vin présente une robe jaune clair, relevée de reflets dorés.

NEZ

Le nez est puissant, d'une belle complexité. Il laisse échapper de délicieuses notes de fruits blancs (pomme verte, poire), rehaussées d'une pointe de zeste de citron.

BOUCHE

En bouche, l'attaque est juteuse. C'est un vin très équilibré, élégant et possédant une remarquable expression aromatique. Vivacité et fraîcheur sont au rendez-vous. On appréciera l'ensemble de ses qualités en le dégustant sur des coquilles Saint-Jacques à la fondue de poireaux, une lotte safranée ou bien encore un beau plateau de fromages.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2020 - 2035



CHÂTEAU
Couhins-Lurton
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



REVUE DE PRESSE

JAMES SUCKLING

07.04.2019

NOTE : DE 93,00 À 94,00 / 100

DECANTER

05.05.2020

NOTE : 93,00 / 100

LE GUIDE HACHETTE 2021

14.10.2020

NOTE : 2 ÉTOILES

THE WINE SPECTATOR

01.04.2019

NOTE : DE 90,00 À 92,00 / 100

COUHINS-LURTON BLANC 2018

Encore une fois, un blanc concentré et structuré, marqué par des arômes de pomme verte tranchée et de peau de poire, mais aussi de zeste de citron. Un vin ample et vif, avec une belle tension. Excellent pour ce millésime.

Plus fruité que les deux millésimes précédents, avec des notes prononcées de pêche blanche, d'agrumes et de poire. Un vin juteux et agréable à la finale soyeuse. À boire entre 2020 et 2027. (*Jane Anson*)

Comme l'annonce la robe, d'un jaune pâle à reflets verts, ce vin affiche un caractère souple et délicat. Il séduit d'emblée par son bouquet frais et élégant d'orange confite, de citron et de pamplemousse, agrémenté d'une touche minérale (coquille d'huître) et vanillée. On retrouve les agrumes dans une bouche ample et tendre, soulignée par une fine acidité qui pousse loin la finale. Un Pessac aussi alerte qu'élégant. 2021-2025.

Frais, vif et éclatant, avec un flot de notes de crème de citron, de verveine et de chèvrefeuille, soutenu par un soupçon de fleur de sel en finale. À boire dès maintenant et jusqu'en 2023.
