

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	Sébastien RAVILLY



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

PESSAC-LÉOGNAN



MILLÉSIME

2017

APPELLATION

Pessac-Léognan

DATE DES VENDANGES

12 septembre 2017

MÉTÉO

Le millésime 2017 est l'un des plus précoces, marqué par des hivers et printemps secs (déficit de pluviométrie de 46 %), des températures en moyenne 2°C plus hautes que la normale (malgré un épisode de gel en avril). L'été sec engendra des conditions idéales de maturité des pépins jusqu'à fin août.

ASSEMBLAGE

Merlot 65% / Cabernet Sauvignon 35%

OENOLOGUES CONSULTANTS

Michel ROLLAND et Mickaël LAIZET

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

APPARENCE

Sa robe, d'une couleur profonde, intense, proche du rubis, est agrémentée de somptueux reflets violets.

NEZ

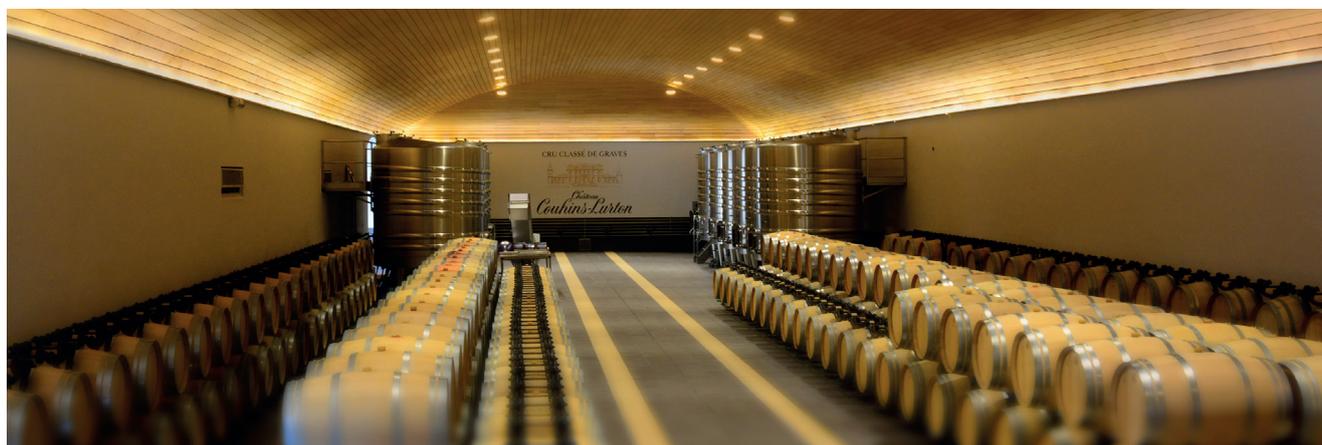
Le nez est très aromatique. Il exhale un agréable mélange d'arômes de fruits noirs, bien mûrs (griotte, cassis, mûre), auxquels viennent se marier, pour notre plus grand plaisir, un léger fumé et quelques douces notes de réglisse.

BOUCHE

En bouche, c'est un vin moelleux à l'attaque, juteux au développement, et particulièrement fruité, avec des tannins mûrs, du fruit (baies noires telles que le cassis, la mûre). L'ensemble est rehaussé de subtiles notes plus épicées, légèrement anisées. Il nous offre une belle persistance en finale. C'est un vin très élégant et gourmand, qui s'apparente un peu au style bourguignon.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2020 - 2030



CHÂTEAU
Couhins-Lurton

PESSAC-LÉOGNAN



REVUE DE PRESSE

JAMES SUCKLING

10.01.2020

NOTE : 92,00 / 100

VINOUS

02.05.2018

NOTE : DE 92,00 À 93,00 / 100

MARKUS DEL MONEGO

24.04.2018

NOTE : 92,00 / 100

JAMES SUCKLING

05.04.2018

NOTE : 90,00 À 91,00 / 100

THE WINE SPECTATOR

03.04.2018

NOTE : 89,00 À 92,00 / 100

COUHINS-LURTON ROUGE 2017

Des notes boisées, bien présentes et vives, s'accompagnent de riches nuances de fruits noirs très agréables au nez et en bouche. Les tannins finement ciselés contribuent à un caractère affirmé. Un vin déjà agréable à boire, capable de vieillir encore dix ans au moins.

Le Couhins-Lurton 2017 exhale un bouquet pur aux arômes de cerise noire, de cassis et de réglisse. On y trouve un fruit légèrement plus prononcé que chez d'autres. La bouche est moyennement charpentée avec des tannins perceptibles qui s'assouplissent à l'aération, laissant place à une finale florale, rafraîchissante et bien nette, tout à fait séduisante. (Neal Martin)

Robe pourpre aux reflets violets. Nez délicat au fruit séveux avec des notes de cassis et de baies de sureau sucrées. Minéralité discrète en arrière-plan. En bouche, croquant avec une bonne structure, de la profondeur et de la longueur.

Un fruit agréable pour ce vin juvénile, au caractère marqué par la mûre et la minéralité. Modérément charpenté, avec des tannins fermes et soyeux et une finale exquise. Un vin très bien fait pour ce millésime.

Frais et pur, avec un mariage savoureux de notes de purée de cassis et de cerise, nuancée d'une touche évoquant le fer. La finale est élégante. (James Molesworth)
