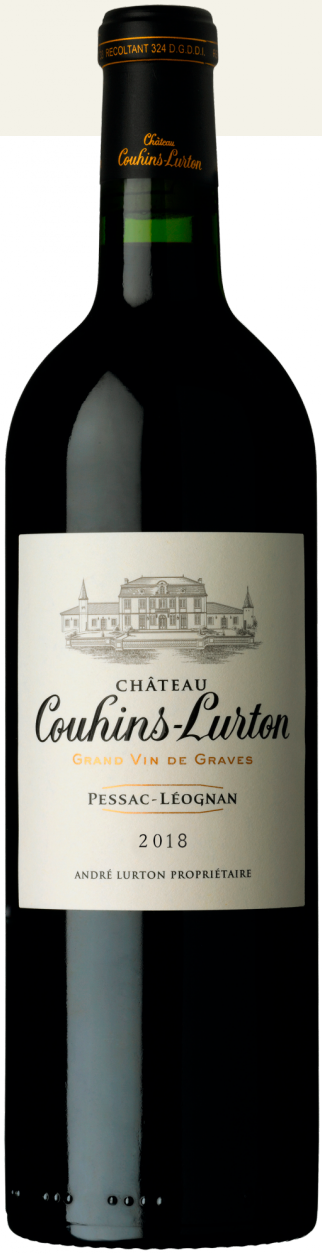
Château Couhins-Lurton



Château Couhins-Lurton Rouge 2018

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Le terroir particulier argilo-graveleux du Château Couhins-Lurton rouge a permis ici la naissance d'un grand Merlot de rive gauche : il se distingue dans l'appellation par une extrême finesse, une intensité de fruit en fin de bouche. Il fait honneur à son rang par sa grande noblesse et son potentiel de garde.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2018 est une des années les plus chaudes depuis 1900 : des températures plus élevées que la normale, un été 2018 classé au 2e rang des étés les plus chauds, un fort ensoleillement... À une pluviométrie abondante a succédé, dès juin, une sècheresse persistante, frôlant les records en septembre.

VENDANGES

18/09/2018

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 100%

TENEUR EN ALCOOL

14,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe brillante, limpide, d'une belle intensité, est d'une couleur pourpre très sombre, avec quelques reflets presque noirs.
Le nez expressif est marqué par des notes gourmandes de fruits noirs (griottes) et rouges, finement boisées.
L'attaque est souple. Sa rondeur et sa belle sucrosité rendent ce vin particulièrement agréable en bouche. On retrouve là encore les notes de fruits noirs déjà perçus à l'olfaction. Le boisé est bien fondu. On a une belle finale sur le fruit. C'est un vin élégant doté d'un bon potentiel de garde.

ACCORDS GOURMANDS

Filet de bœuf en croûte, ravioles aux cèpes, faisan farci au foie gras.

SERVICE

Servir entre 16°C et 18°C.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

FAMILLE ANDRÉ LURTON
Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Château Couhins-Lurton

Château Couhins-Lurton Rouge 2018

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Graveleux

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

16 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

25 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage.
Vendanges : Manuelles.

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées, avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc.

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barriques (40% neuves) avec soutirage.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter

"Un vin fabuleux, débordant de notes fruitées de quetsche charnue et avec une pointe saline en fin de bouche. Une fois encore, on retrouve l'élégance à laquelle ce domaine nous a habitués avec bien plus de régularité depuis 2014. Rendement : 43 hL/ha. 50% de chêne neuf. Michel Rolland conseille le domaine. Largement aussi bon que le 2016, mais incontestablement plus accessible. À boire entre 2024 et 2044."
Jane Anson, Decanter, 05/05/2020 — 94/100

JAMESSUCKLING.COM

"Un rouge ferme et mâchu, marqué par d'exubérantes notes de mûre et une pointe salée. Beaucoup de corps et de saveur."
James Suckling, 07/04/2019 — 92 - 93/100

"Le vignoble de Couhins-Lurton est planté exclusivement en merlot, donc il n'y a pas de prix pour deviner l'assemblage ici. Le nez est composé de prunes noires parfumées, saupoudrées de craie et d'éclats de pivoine. La bouche est joliment texturée, correcte, polie, plutôt dodue, avec une prise ferme de tanins riches et chocolatés, soutenant les fruits de cerise séchée. Riche, audacieux, confiant et chargé de poigne, c'est un bon résultat, qui aura besoin de temps pour se débarrasser de ses tannins. L'élevage se fera dans des fûts de chêne neufs de 40 à 50 %, pendant 12 mois."
Chris Kissack, The Wine Doctor, 23/04/2019 — 91 - 93/100

The Wine Cellar Insider

Jeff Leve, The Wine Cellar Insider, 02/05/2019 — 90 - 92/100

FAMILLE ANDRÉ LURTON
Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.