Château Couhins-Lurton

Château Couhins-Lurton Blanc 2021

Cru Classé de Graves

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

C'est sans doute ici que se révèle la quintessence d'un vin mono-cépage à Bordeaux. Le Sauvignon blanc sur ce terroir très particulier, où les graves laissent affleurer les sous-sols argilo-calcaires, s'exprime avec une précision et une race qui rendent ce cru classé unique en son genre.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2021 a été marqué par une météo très capricieuse. La pluviométrie a été importante au printemps. Un épisode de gel, début avril, a causé de gros dégâts. L'été a été très tempéré, sans fortes chaleurs. Fin août, le beau temps s'est installé, avec des températures élevées en journée et de la fraîcheur nocturne : des conditions idéales pour la maturation des raisins. Ce sont ces dernières semaines qui ont été capitales pour la réussite de ce millésime.

VENDANGES

9 Septembre - 27 Septembre 2021

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon 100%

TENEUR EN ALCOOL

13.5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe couleur jaune citron pâle, agrémentée de quelques reflets verts.
Le nez, fin et très expressif, exhale des notes vives et savoureuses d'agrumes (mandarine, pamplemousse), mais aussi de groseille à maquereau.
En bouche, finesse et élégance caractérisent ce 100% sauvignon. Tension et minéralité s'équilibrent parfaitement. À cela s'ajoute une étonnante complexité aromatique marquée par de délicates et savoureuses notes de pamplemousse, de citron et d'ananas. Très jolie longueur. Ce vin présente un très beau potentiel de garde.

ACCORDS GOURMANDS

Coquilles Saint-Jacques à la Normande, homard sauce armoricaine, bar grillé.

SERVICE

Servir entre 8°C et 11°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 Blanc 2021

Cru Classé de Graves

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol gravelo-sableux du début quaternaire, sur un socle calcaire plus ancien.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

6 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

27 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage.
Vendanges : Manuelles en cagettes et tri sur table de réception

LE CHAI

VINIFICATION

Fermentation alcoolique en barriques après pressurage et débourbage.

ÉLEVAGE

15 mois d'élevage dont 12 mois en barriques. Bâtonnage réguliers en barriques.

PRESSE & RÉCOMPENSES

BERNARD BURTSCHY PhD	"Le vin n'est élaboré qu'avec du pressurage vertical. La robe est à reflets verts avec des arômes très purs. Le vin est d'une grande élégance avec un beau fond et une belle longueur, l'ensemble est aérien avec une superbe matière. Un superbe sauvignon sur le plus beau terroir de Pessac-Léognan pour ce cépage. Un vin de grande garde." Bernard Burtschy, 01/06/2022	96-97/100
Decanter	"Un blanc brillant en 2021 - il offre une saveur piquante qui frappe directement le palais, juteux, vivant, tranchant de la meilleure façon avec une telle brillance qui remplit la bouche. Des saveurs concentrées d'agrumes, de citronnelle, de pêche et de vanille ont une énergie pure qui donne la force de vie qui le fait avancer. Une telle précision, clarté et détail avec une nature cristalline." Georgina Hindle, Decanter, 01/05/2022	95/100
JANE ANSON INSIDE BORDEAUX	"C'est un vin blanc exceptionnel et il est tout à fait à la hauteur de sa réputation en 2021. Crayeux, sculpté, zeste de citron vert et citronnelle ; l'acidité est mesurée plutôt que tranchante, avec une définition et une texture. Grande qualité." Jane Anson Inside Bordeaux, 12/05/2022	95/100

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.