

CHÂTEAU LA GURGUE

2024

Appellation Margaux

CE MILLÉSIME A ÉTÉ MARQUÉ PAR DES CONDITIONS CLIMATIQUES CONTRASTÉES, OFFRANT À LA VIGNE À LA FOIS DES DÉFIS ET DES OPPORTUNITÉS. UN HIVER DOUX ET EXCEPTIONNELLEMENT PLUVIEUX A PERMIS DE RESTAURER LES NAPPES PHRÉATIQUES, FAVORISANT UN DÉBOURREMENT PRÉCOCE ET SANS GEL. LE PRINTEMPS HUMIDE A NÉCESSITÉ UNE VIGILANCE ACCRUE POUR NOS VIGNES ET NOS VIGNERONS, EN RAISON DE LA PRESSION MILDIOU QUI NE S'EST RELÂCHÉE QU'À LA VÉRAISON. LES EXCÈS D'EAU ONT PU ÊTRE EFFICACEMENT ABSORBÉS GRÂCE AUX COUVERTS VÉGÉTAUX PRÉSENTS AU SEIN DE NOS PARCELLES.

L'ÉTÉ, SANS EXCÈS DE CHALEUR, FAVORISANT UNE BELLE SYNTHÈSE DES POLYPHÉNOLS, A PERMIS UNE CONCENTRATION DES ARÔMES. LES NUITS FRAÎCHES ONT, QUANT À ELLES, RENFORCÉ L'ÉQUILIBRE DES VINS. ENFIN, LES VENDANGES, RYTHMÉES PAR DES ALTERNANCES D'ORAGES ET DE JOURNÉES ENSOLEILLÉES, ONT PERMIS DE RÉCOLTER CHAQUE PARCELLE À MATURITÉ OPTIMALE.

LE CHÂTEAU LA GURGUE 2024 RÉVÈLE AINSI UNE BELLE FRAÎCHEUR DU FRUIT, AVEC UN TAUX D'ALCOOL MODÉRÉ.

LE VIGNOBLE

12 hectares de graves profondes sur marnes calcaires. Au cœur de l'appellation Margaux.

LE RENDEMENT

12 hl / ha

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
Fermentation alcoolique avec les levures indigènes du vignoble.
Faible et douce extraction.
Macération à une température inférieure entre 22°C et 24°C.
3 semaines de cuvaison. Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.



LES PRATIQUES CULTURALES

Agroécologie sur 100 % du vignoble.

L'ASSEMBLAGE

60 % Cabernet Sauvignon
25 % Merlot
15 % Petit Verdot

L'ÉLEVAGE

12 mois :
45 % en demi-muids,
30 % en foudres
25 % en barriques.

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON
Directeur Technique : Gérard FENOUILLET
Œnologue conseil : Eric BOISSENOT

Dates des vendanges :

Merlot : Du 25 au 28 Septembre 2024.
Cabernet Sauvignon : Du 30 Septembre au 8 Octobre 2024.
Petit Verdot : Du 2 au 7 Octobre 2024.

pH : 3,74

Alcool : 12,11 %

LAGURGUE.COM

G&C LURTON ESTATES