

Château Cuhins-Lurton



Château Cuhins-Lurton Blanc 2019

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

2019 a été marqué par la quasi-absence de froid hivernal, d'où des dates de débourrement plus précoces au vignoble. La pluviométrie printanière a été peu abondante. Un épisode de forte sécheresse s'est fait ressentir au début de l'été. Les pluies d'août ont été salvatrices pour la vigne.

VENDANGES

03/09/2019

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon 100%

TENEUR EN ALCOOL

14 % vol.

DÉGUSTATION

La robe est brillante, d'une couleur jaune pâle, rehaussée de reflets verts et argentés.

Le nez, très expressif, exhale des notes de fruits blancs (pêche mûre), avec une pointe de fumé léger.

En bouche, on découvre une jolie texture, avec du gras, de la fraîcheur ; le tout parfaitement équilibré. L'ensemble très aromatique, révèle des arômes de pêche blanche, de pomme, de groseille à maquereau... La finale subtilement citronnée est aussi remarquable. C'est un vin qui présente un beau potentiel de garde.

ACCORDS GOURMANDS

Coquilles Saint-Jacques, foie gras poêlé, ris de veau, fromage.

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 Cuhins-Lurton

Château Cuhins-Lurton Blanc 2019

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

Après pressurage et débourbage, en barriques de chêne (30% neuves).

ÉLEVAGE

Pendant 10 mois en barriques, sur lies totales avec bâtonnage régulier.

PRESSE & RÉCOMPENSES



"Très jeune et énergique, ce beau blanc propose une saveur citronnée profonde et revigorante, conjonction enviable du gras et de la tension. L'évolution voulue par Jacques Lurton vers davantage de gras et une pointe de maturité supplémentaire est un pari pleinement réussi en 2019 car l'acidité demeure tranchante, pleine de dynamisme et d'autorité."

Pierre Citerne, La Revue du Vin de France, 15/10/2020

16 - 16,5/20

JEB DUNNUCK

"J'adore le nez du Château Cuhins-Lurton Blanc 2019. Il a un style mûr mais légèrement minéral ainsi que des notes d'agrumes écrasés, de pamplemousse et de mandarine. Moyennement corsé, brillant et juteux en bouche, il possède un formidable sens de la tension et de l'élégance ainsi que de la longueur. Il devrait facilement évoluer pendant 7-8 ans."

Jeb Dunnuck, 01/06/2020

91 - 93/100

"Échantillon à la barrique. Entièrement composé de sauvignon blanc, ce blanc équilibre les fruits croquants et mûrs qui sont si caractéristiques du millésime 2019. Les saveurs d'herbes sont contrastées par les touches d'ananas et de pomme pour donner de la richesse et de la texture."

Roger Voss, The Wine Enthusiast, 29/05/2020

92 - 94/100

JAMES SUCKLING.COM

James Suckling, 03/06/2020

93 - 94/100



FAMILLE ANDRÉ LURTON

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