

Château Couhins-Lurton



Château Couhins-Lurton Blanc 2017

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

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.

VENDANGES

08/28/2017

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon 100%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

D'une grande limpidité, la robe de ce Château Couhins-Lurton 2017 est d'un très joli jaune, assez pâle, où virevoltent quelques reflets verts.

Le nez laisse s'échapper une symphonie de notes, plus gourmandes les unes que les autres : pêche blanche, mais aussi fruits exotiques (ananas, fruit de la passion). Une pointe d'épices (poivre blanc) vient relever l'ensemble.

Jolie attaque en bouche. Rond et gras, c'est un vin très élégant avec des arômes de fruits blancs (pêche, brugnion) et d'agrumes (pamplemousse). Hormis une jolie longueur, on relève une belle minéralité, sur un boisé subtilement vanillé. La finale, légèrement iodée, est très agréable.

ACCORDS GOURMANDS

Dos de cabillaud grillé aux herbes, gigot de lotte au safran, fromage de chèvre.

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 2017

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 débouillage, en barriques de chêne (30% neuves).

ÉLEVAGE

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

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING.COM

"De séduisants arômes de feuille de combava, de mangue verte et de citron vert. La bouche offre une belle nervosité et d'agréables saveurs rafraîchissantes d'agrumes et de fruits exotiques. 100 % sauvignon blanc. À boire ou à garder."

James Suckling, 10/01/2020

93/100

"Ce vin déborde de vives saveurs de pomme golden, de pêche blanche et d'ananas enrobées de chèvre-feuille, avec d'agréables nuances de verveine et de shortbread en arrière-plan, le tout sous-tendu par une pointe de beurre salé. Déjà très bon, il gagnera rapidement en complexité. À boire dès à présent jusqu'à 2024."

James Molesworth, The Wine Spectator, 04/02/2019

92/100

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

"Une robe limpide et brillante habille ce vin encore un peu discret dans son expression aromatique, mais déjà séduisant par ses notes d'agrumes et de brioche. Rond, gras, ample et d'une bonne longueur, le palais confirme l'intérêt de cette bouteille. À boire entre 2021 et 2025."

Édition 2020, Le Guide Hachette des Vins, 04/09/2019

1 Étoiles

Antonio Galloni
vinous
explore all things wine

"Le Cuhins-Lurton Blanc 2017 présente un séduisant bouquet frais et vif avec des notes de zeste de citron et de pomme Granny Smith, ainsi qu'une pointe de pamplemousse. La bouche est bien équilibrée, assez simple par rapport à d'autres, avec des notes de pamplemousse et d'écorce de citron se déployant en douceur vers la finale qui se révèle poivrée [2020-2030]."

Neal Martin, Vinous, 02/05/2018



FAMILLE ANDRÉ LURTON

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