

L'histoire de Château La Gurgue est étroitement liée à celle du village de Margaux. Successivement, deux propriétaires du vignoble se lancent dans la course pour la municipalité de Margaux et l'emportent. Le premier, un riche banquier d'origine portugaise, Monsieur Peixotto, ajoute en 1871, les vignes admirablement situées du prieuré de la paroisse de Margaux. Quelques temps plus tard, un autre maire de Margaux et conseiller général devient propriétaire de Château La Gurgue. Il s'agit de Camille Lenoire. Il donne un temps son nom au château et enrichit celui-ci de précieuses parcelles entourées des vignes de Château Margaux, situées à Curton, sur les meilleures croupes de Margaux. Puis, le château retrouve son nom d'origine « La Gurgue » qui s'apparente à celui d'un lieu-dit du village.

Claire VILLARS LURTON est le maître d'œuvre de ce renouveau. Année après année, elle s'emploie avec la plus grande finesse, à révéler dans son vin, l'exceptionnel terroir que constitue le vignoble de Château LA GURGUE.

Le vin bénéficie de tout l'outil et le savoir-faire d'un 3e Cru Classé. Le millésime est le premier certifié en Agriculture Biologique et est en cours de certification en biodynamie.

Propriétaire	Claire VILLARS LURTON
Directeur de production	Gérard FENOUILLET
Oenologue conseil	Eric BOISSENOT
Superficie du vignoble	10 hectares
Nature du sol	Graves et sables grossiers sur des marnes calcaires
Encépagement	50% cabernet sauvignon, 45% merlot, 5% petit verdot
Age des vignes	30 ans
Culture	Agriculture biologique (certifié) et en cours de certification en biodynamie
Vendanges	Manuelles. Tri principal sur la souche et finition sur table de tri
Vinification	Traditionnelle en cuve béton et inox. Sélection parcellaire
Assemblage	46 % cabernet sauvignon, 50 % merlot, 4 % petit verdot
Elevage	En barrique pendant 12 mois. Neuves à 20 %
Conservation	3 à 15 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'hiver a connu un déficit de précipitations parmi les plus importants depuis 2000. Quant aux températures, il y a un contraste entre la première partie de l'hiver qui fût froide et la deuxième partie avec des températures très douces. Cela a permis de tempérer le débourrement qui a été quand même relativement précoce.

Avril a été marquée par un épisode de gel d'une rare intensité. Les températures ont atteint des valeurs négatives, infligeant au vignoble des dégâts particulièrement importants. Les parcelles se trouvant sur les croupes, plateaux et proche de la Gironde ont été épargnées. Après cet épisode, la précocité de la croissance végétative s'accroît grâce aux températures très douces. La floraison est rapide et la nouaison est excellente.

Nos parcelles en culture en biodynamie ont montré des profils sanitaires particulièrement intéressants avec un feuillage durablement sain surtout après les pluies estivales et de début septembre où la pression était forte. Au moment des vendanges précoces, on constate que les pellicules sont épaisses, les pépins sont mûrs, les pulpes sont aromatiques et que les tanins sont peu astringents. 2017 se caractérise par des tanins mûrs, les vins sont équilibrés, aromatiques et denses.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le nez présente des arômes de fruits mûres avec de la cassis et de la cerise noire. Il est fin et élégant. Une touche de réglisse et de cardamome viennent le compléter.

En bouche, les tanins sont mûrs et très élégants. Avec des arômes de fruits noirs et d'épices. La fraîcheur est bien intégrée et donne une belle harmonie au vin. Les tanins sont veloutés et enveloppés.

Le vin est élégant et agréable à boire.