



LA GURGUE 2018



Margaux

Propriétaire

Claire VILLARS LURTON

Oenologue Conseil

Eric BOISSENOT

Superficie du Vignoble

10 hectares

Nature du sol

Graves profondes et sables grossiers sur marnes calcaires

Vinification

Traditionnelle, en cuve béton et bois. Vinification parcellaire.

Vin certifié Agriculture Biologique depuis 2015

Certification **biodynamie** (Demeter) en cours

Assemblage

57 % cabernet sauvignon, 35 % merlot et 8 % petit verdot

Elevage

20 % de barriques neuves, de chêne français. 12 mois d'élevage



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2018

« 2018 est un millésime qui assurément va marquer les esprits... D'une part parce qu'il a été très difficile à enfanter. Un printemps humide et une pression phytosanitaire exceptionnelle ont été suivis par un été aux conditions d'ensoleillement tout aussi extrêmes. Certaines zones de l'appellation Margaux et plus généralement du Sud Médoc furent privilégiées par quelques orages pendant l'été qui permirent de diminuer l'impact du stress hydrique engendré par ces magnifiques conditions estivales.

Des moûts aux potentiels fermentaires compliqués (degrés élevés, acide malique en concentration faible) finirent par maintenir les équipes techniques sous pression jusqu'à la fin des vinifications. Par ailleurs, la qualité des vins produits présente un caractère et une douceur tout à fait remarquables. Dès les premiers jours de vinifications, les bacs de remontage embaumaient les chais d'un parfum généreux et intense laissant présager aux moûts des caractères juteux et gourmands.

Les dégustations de fin de macération révélant des vins à la fois puissants et concentrés confirmaient ainsi notre ressenti. Malgré des degrés élevés, les niveaux d'acidités sont restés modérés permettant aux vins de garder une fraîcheur surprenante. Sur le plan aromatique, les vins sont expressifs et précis, les bouches nous régalaient avec des trames à la fois puissantes et soyeuses.

La comparaison entre millésimes nous amène tout de suite vers de grandes références... 2009 pour la richesse et la gourmandise de son tempérament solaire, 2016 pour la puissance et l'onctuosité de la trame tannique de ce millésime à la capacité de garde remarquable. Un millésime à la croisée du meilleur des deux mondes : un précis mélange de classicisme et de générosité. »

Eric Boissenot, Oenologue





LA GURGUE 2018



Margaux



NOTES DE DEGUSTATION

Antonio Galloni, Vinous - 90 / 92

The 2018 La Gurgue is rich, deep and fleshy, with quite a bit more density than is the norm. Ripe red berry/plum fruit, spice, cedar, wild flowers and tobacco develop in the glass, but it is the wine's sheer textural richness that stands out most. I can't wait to taste this from bottle

Decanter - 90

You really can see the impact of the small yields in 2018 - just 12hl/ha at La Gurgue. Inky in colour, the flavours are correspondingly intense, with dark cassis fruit and textured, tight tannins as you might expect. 20% new oak. Eric Boissenot consults

James Suckling - 94

This is dense and layered with a velvety texture and very rich palate. Powerful yet fresh. Creamy and minerally. Unique Gurgue. From biodynamically grown grapes

Rvf - 15 / 16

Le soyeux de bouche est joli, avec des tanins intégrés et un corps qui ne manque pas de volume. Belle persistance pour ce 2018

Jacques Dupont, Le Point magazine - 14

Nez fruits noirs, bouche légère, souple, frais, assez élégant.