

Château La Gurgue

Margaux Cru Bourgeois

*Le style est droit et fin. Il y a de l'harmonie entre la puissance et la finesse.
Un ton de classicisme dans un écrin de velours. Le nez offre des arômes de fruits noirs et rouges, légèrement floral
(violette). Les tanins sont un peu fermés mais devraient s'assouplir avec le temps.
A déguster avec de la viande grillée, de l'agneau et des fromages*

SITUATION GEOGRAPHIQUE ET HISTOIRE : 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 portugais, Mr Peixotto, ajoute en 1871, les vignes admirablement situées du prieuré de la paroisse de Margaux. Quelques temps plus tard, un autre maire de Margaux devient propriétaire. Il s'agit de Camille Lenoire qui enrichit celui-ci de précieuses parcelles entourée des vignes de Château Margaux. Puis le château retrouve son nom « La Gurgue » qui s'apparente à celui d'un lieu-dit du village. Claire Villars-Lurton est le maître d'œuvre de ce renouveau avec la collaboration d'Eric Boissenot.

SUPERFICIE : 10 hectares

NATURE DU SOL : Graves et sables grossiers sur des marnes calcaires.

ENCEPAGEMENT : 50% Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot et 5% Petit Verdot.

Age des vignes : 30 ans

VENDANGES ET TRAVAIL DE LA VIGNES : Traitements respectueux de l'environnement, taille courte, fumure organique, labours, épamprage, ébourgeonnages, effeuillages. Vendanges manuelles, à maturité. Sélection des grappes et trie de la vendange à la vigne et au chai

VINIFICATION : Egrappage, léger foulage. Fermentation en cuves ciment et bois thermorégulées, cuvaison entre 3 et 4 semaines.

ELEVAGE : Pendant 12 à 16 mois en barriques de chêne dont un quart de neuves.

