

CHÂTEAU
DURFORT
VIVENS

2^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

LE MILLESIME 2013

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

2013 est notre premier millésime à 100% en biodynamie. Forts de l'expérience des millésimes antérieurs, nous avons pu mettre à profit deux des grands principes de la biodynamie, l'anticipation et la stimulation des défenses naturelles de la vigne

Au regard des conditions climatiques de l'année, nous avons privilégié le fruit. Le vin élaboré donne beaucoup de finesse, d'élégance, de fraîcheur et une finale harmonieuse que l'on est en droit d'attendre sur un grand terroir de Margaux. Le millésime 2013 exprime ainsi une très belle concentration de fruits rouges nuancée par des notes florales (lilas, violette) et minérales. En bouche, les connaisseurs apprécieront la finesse et la fraîcheur des grands Margaux grâce à une texture soyeuse et équilibrée. Enfin, la longueur est également marquée par des notes de fruits rouges soutenus par des nuances d'épices (poivre du Sichuan) et de feuille de tabac.

Ce vin montre une très belle ouverture depuis sa mise en bouteille et accompagnera à merveille des mets fins et subtils comme une papillote de bar de ligne, une volaille rôtie ou un sauté de veau aux morilles.

VENDANGES

Le millésime connaît une floraison tardive et sous des pluies record. Le potentiel de production est très fortement affecté par la coulure et le millerandage. Un début d'été chaud et sec permet de compenser un peu le retard et de contenir la pression phytosanitaire. Par la suite, la véraison est rapide et homogène. Les conditions de maturation sont bonnes. Un net réchauffement fin août accélère la maturation mais les douceurs nocturnes et humidité ambiantes rendent le botrytis très pressant. Le retard n'est pas complètement rattrapé en septembre mais les raisins expriment déjà beaucoup de fruit.

Les vendanges ont commencé rapidement à cause de la pluie. Nous avons adapté nos vinifications à cette maturité en travaillant tout en douceur au niveau des extractions, en favorisant le fruit et les tanins soyeux.

Merlot : du 27 au 30 septembre

Cabernet franc : le 5 octobre

Cabernet sauvignon : du 1^{er} au 6 octobre

Rendement moyen : 23,5 hl/ha

(le plus faible depuis 1991, l'année du gel)

ASSEMBLAGE

- Cabernet sauvignon : 82 %
- Merlot : 17 %
- Cabernet franc : 1 %

Date de mise en bouteille : 12 mai 2015



Fiche technique

A.O.C	Margaux
Classement de 1855	2 ^{ème} Grand Cru Classé
Superficie	65 hectares dont 55 de vignes
Terroir	Graves profondes du quaternaire (Günz et Mindel) dont la matrice varie du sableux à l'argileux
Densité de plantation	De 6600 à 8300 pieds/hectare
Cuverie	Cuverie de fermentation en bois et ciment de capacités permettant de vinifier séparément chaque parcelle
Barriques	Barriques de type bordelaise en chêne à grain fin des forêts du centre de la France. Le parc est renouvelé annuellement. 18 mois d'élevage et 50% de barriques neuves
Propriétaire	Gonzague Lurton
Directeur	Jérôme Héranval