

The logo for Château Durfort-Vivens, featuring the name in a stylized, serif font within a rectangular border.

2<sup>ÈME</sup> GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
MARGAUX

LE MILLESIME 2014

# CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

Au cours de cette deuxième année en conversion en biodynamie, nous observons déjà les effets bénéfiques des équilibres favorisés de la vigne avec son environnement. Nous vendangeons des raisins sains, riches et très expressifs.

Quelques mois après sa mise en bouteille, le Château Durfort-Vivens 2014 se distingue déjà par une grande richesse au travers de sa robe rubis brillante et intense et de son bouquet complexe et profond. Le nez est impressionnant de pureté, d'intensité et d'éclat. Les nuances de fruits noirs sont en harmonie avec les notes florales, minérales et épicées. L'élevage est déjà remarquablement intégré au bouquet avec de subtiles notes de grains de café et de gousse de vanille. En bouche, ce sont la richesse, la fraîcheur et l'équilibre qui dominent. La texture est gourmande et pulpeuse avec ce qu'il faut de minéralité pour conserver la fraîcheur élégante. La finale, bien que puissante et très longue, séduit par son harmonie et sa suavité. Le mariage avec une cuisine goûteuse et généreuse comme un pot au feu de joue de bœuf ou un Osso Bucco et bien-entendu une assiette de charcuterie ou de fromages exhalera la richesse, l'ouverture et la puissance de ce millésime à ce stade. Bien que ce jeune millésime exprime déjà une très belle ouverture, il a un potentiel de garde très élevé.

## VENDANGES

Chaleur et soleil d'avril sont propices à un départ en végétation rapide et homogène dans tout le vignoble. Le millésime s'annonce très précoce. Les pluies de fin mai ont gêné la floraison des parcelles les plus avancées. Couverture et millerandage sont à craindre pour les jeunes merlots. Heureusement, un temps radieux s'installe avec le mois de juin et la floraison est rapide et très homogène. Le cycle perd son avance en été, en particulier en août avec un temps maussade et exceptionnellement froid par rapport aux normales. La véraison prend du retard. L'été indien s'installe alors comme une bénédiction dès le début septembre et jusqu'à la fin octobre. Les conditions d'une maturation régulière, lente et complète sont réunies et nous pouvons vendanger chaque parcelle à son optimum et sous un ciel clément.

**Merlot** : du 19 au 29 septembre

**Cabernet sauvignon** : du 29 septembre au 15 octobre

**Rendement moyen** : 37,5 hl/ha

## ASSEMBLAGE

- Cabernet sauvignon : 90 %
- Merlot : 10 %

Date de mise en bouteille : 30 juin 2016



## Fiche technique

<b>A.O.C</b>	Margaux
<b>Classement de 1855</b>	2 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé
<b>Superficie</b>	65 hectares dont 55 de vignes
<b>Terroir</b>	Graves profondes du quaternaire (Günz et Mindel) dont la matrice varie du sableux à l'argileux
<b>Densité de plantation</b>	De 6600 à 8300 pieds/hectare
<b>Cuverie</b>	Cuverie de fermentation en bois et ciment de capacités permettant de vinifier séparément chaque parcelle
<b>Barriques</b>	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
<b>Propriétaire</b>	Gonzague Lurton
<b>Directeur</b>	Jérôme Héranval