

# CHÂTEAU DURFORT- VIVENS

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

## LE MILLESIME 2012

# CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

Le Château Durfort-Vivens 2012 présente une robe brillante d'un rubis profond aux reflets grenats. Il exhale un bouquet intense et complexe qui marie délicatement les fruits rouges comme la cerise griotte ou la groseille et de mirabelle, les notes de fleurs blanches (Lilas), les épices (poivre de Cayenne, réglisse), une fine nuance de tabac blond et de boîte de cigare. Les notes d'élevage sont déjà remarquablement bien intégrées au bouquet avec la douceur de la brioche chaude. L'élégante fragrance est soutenue par la fraîcheur des touches minérales. La bouche s'offre comme une pure expression de l'élégance et de la finesse des grands Margaux. L'attaque est franche et fraîche. La texture est finement ciselée par des tanins soyeux et charmants qui prolongent harmonieusement la finale d'une superbe fraîcheur minérale dans la tradition des grands terroirs margalais.

Cet opus 2012 de Durfort-Vivens invite le dégustateur à se laisser entraîner par la douce sensation d'équilibre, d'harmonie et de finesse en lui offrant toute l'élégance et la richesse de son terroir.

### VENDANGES

#### Dates de récoltes et niveaux de maturité :

La douceur hivernale a favorisé un départ en végétation plutôt précoce. La pousse est favorisée par d'abondantes précipitations fin avril. La fraîcheur printanière qui s'installe ralentit le cycle de la vigne et en particulier la floraison qui s'étale sur une longue période. Les pluies début juin gênent la fécondation des Merlots ainsi affectés par la coulure. Une grande sécheresse estivale aide à contenir la pression phytosanitaire mais se révèle très contraignante pour les jeunes vignes. Une véraison mi-août et de bonnes conditions de maturation lente et régulière.

**Merlot :** du 4 au 8 octobre

**Cabernet franc :** le 9 octobre

**Cabernet sauvignon :** du 8 au 14 octobre

*Rendement moyen : 32 hL/ha*

### ASSEMBLAGE

- Cabernet sauvignon : 79%
- Merlot : 19%
- Cabernet franc : 2%

Date de mise en bouteille : 24/06/2014



### Fiche technique

**A.O.C :** Margaux

**Classement de 1855 :** 2<sup>ème</sup> 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.

**Propriétaire :** Gonzague Lurton

**Directeur :** Jérôme Héranval