

CHÂTEAU DURFORT VIVENS

2^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

LE MILLESIME 2010

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

La robe est brillante d'un pourpre intense et sombre aux reflets violets. Le bouquet, dense et complexe marie harmonieusement les notes minérales, épicées, de fruits noirs très mûrs, de réglisse, d'encens, de lys blanc. L'attaque en bouche est dense et suave. Le vin montre un équilibre remarquable entre minéralité et sucosité. Sa puissance est régulière et maîtrisée. Ce millésime d'exception se démarque par sa plénitude, sa race, son élégance. L'équilibre et la complexité en font un vin de grande garde qui se mariera subtilement à de nombreux mets fins.

VENDANGES

Dates de récoltes et niveaux de maturité :

Les vendanges se sont étalées sur une période record de 21 jours avec 12 jours effectifs de récolte. Cela témoigne de conditions idéales en ce sens que nous avons pu prendre notre temps et ramasser chaque parcelle à son pic de maturité afin d'exploiter totalement les potentiels très élevés que révélaient les contrôles avant récolte. L'alternance de nuits très fraîche et de journées chaudes et ensoleillées ont favorisé la fin de la maturation et la dégradation des pellicules, assurant une très bonne extractibilité en cuve.

Merlot : du 30 septembre au 7 octobre

Cabernet franc : le 12 septembre

Cabernet sauvignon : du 1^{er} au 20 octobre

Rendement moyen : 42 hL/ha

ASSEMBLAGE

- Cabernet sauvignon : 74%
- Merlot : 22%
- Cabernet franc : 4%

ÉLEVAGE

Le Château Durfort-Vivens 2010 a été élevé en barriques pendant 18 mois avec une proportion de 50% de fûts neufs. Une gestion très précise des niveaux d'oxygène dissous dans le vin pendant l'élevage a été mise en place avec ce millésime. Le vin a été stabilisé par un collage au blanc d'œuf naturel et issu d'élevage biologique.

Date de mise en bouteille : 18/07/2012.



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 français à grain fin des forêts du centre de la France. Assemblages des forêts et chauffes spécifiques à Durfort-Vivens en collaboration avec les tonneliers.

Propriétaire : Gonzague Lurton

Directeur : Jérôme Héranval