

CHÂTEAU
DURFORT
VIVENS

2^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

LE MILLESIME 2015

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

La robe est impressionnante par sa teinte encre de seiche profonde et brillante, finement ciselée par un liseré rubis. Le nez illustre toute la richesse que l'on attend au jugé de la robe. Le bouquet est intense et profond. Il marie harmonieusement les fruits noirs, la réglisse, les bonbons à la violette, la boîte à cigares, la gousse de vanille. Il est la promesse d'un vin à la fois riche, mûr et frais. En bouche, on est saisi par l'équilibre remarquable entre sucrosité, fraîcheur et puissance. L'attaque est onctueuse et gourmande. Puis la texture serrée de tanins fins et soyeux procure noblesse et amplitude pour finir sur une fraîcheur aromatique et minérale d'une persistance incroyable. Un très grand vin, magnifique expression des plus beaux Margaux. Il se mariera merveilleusement avec une cuisine riche et généreuse comme une venaison ou du bœuf de Kobe.

LA CLIMATOLOGIE

L'hiver plutôt doux et sec annonçait un début de cycle végétatif contraignant. Mais les précipitations hivernales bien que modérées ont suffi pour assurer les réserves hydriques nécessaires au bon déroulement de la phase végétative. Le printemps est sec et ensoleillé; la floraison se fait uniformément et très rapidement dans toutes les parcelles. Jusqu'à la véraison, le vignoble profite pleinement d'un temps ensoleillé. La nouaison est rapide et complète. L'épisode caniculaire fin juin-début juillet provoque un déficit hydrique précoce qui enclenche rapidement la véraison. Les quelques pluies fin juillet arrivent au parfait moment pour éviter tout blocage et lancer la maturation des grappes qui se déroule dans les meilleures conditions à la faveur de journées chaudes, ensoleillées et de nuits fraîches. Ces conditions se maintiennent en arrière-saison et offrent toute latitude pour vendanger chacune de nos parcelles à maturité optimale.

AU VIGNOBLE

2015 est notre quatrième année de biodynamie sur l'ensemble du vignoble. Les conditions climatiques très favorables accentuent les bénéfices de cette conduite qui respecte et encourage les équilibres naturels entre la vigne et son environnement. Nous abordons chaque phase du cycle avec sérénité. Les vignes n'ont jamais été aussi belles à l'approche des vendanges.

LES VENDANGES

L'état sanitaire est excellent. La très belle arrière saison permet d'atteindre la maturité parfaite des raisins de chaque parcelle.

Merlots : 15,17 et 21 septembre

Cabernets sauvignons : 29 septembre au 8 octobre

RENDEMENT : 48 HL/HA

L'ASSEMBLAGE

90% Cabernet sauvignon

10% Merlot

L'ELEVAGE

Le Château Durfort-Vivens 2015 a été élevé en Barriques pendant 18 mois avec une proportion de 60% de fûts neufs.

Date de mise en bouteille : 30 juin 2017



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.

Propriétaire : Gonzague Lurton

Directeur : Jérôme Héranval

Directeur Technique : Léopold Valentin