

CHÂTEAU  
DURFORT  
VIVENS

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

## LE MILLESIME 2012

### Relais de Durfort-Vivens

Relais de Durfort-Vivens 2012 présente une robe d'un rubis profond et brillant aux reflets grenat. Son bouquet, intense et complexe, marie harmonieusement les nuances de fruits rouges (cerise, griotte, groseille), de fleurs blanche (lilas), d'épices (poivre noir), de réglisse, de boîte de cigare, soutenues par la fraîcheur de notes minérales. L'élevage est déjà bien fondu avec de subtiles notes de brioche chaude. En bouche, l'attaque est franche et ample. Les tanins soyeux et élégants gratifient le vin d'une texture finement ciselée jusqu'à la finale très longue et remarquable par sa fraîcheur minérale dans la pure tradition des grands vins de Margaux. Cet opus 2012 du Relais de Durfort-Vivens, déjà très ouvert, procure une très agréable sensation d'équilibre, d'harmonie et de finesse comme un témoignage fidèle de l'élégance et de la richesse de son terroir.

#### CLIMAT ET VENDANGES

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

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