

CHÂTEAU
DURFORT
VIVENS

2^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

LE MILLESIME 2014

Relais de Durfort-Vivens

C'est notre deuxième année en biodynamie sur l'ensemble du vignoble. Nous observons déjà les effets bénéfiques des équilibres naturels de la vigne avec son environnement. Nous vendangeons des raisins sains, riches et très expressifs. Les excellentes conditions climatiques des vendanges nous ont permis d'atteindre la parfaite maturité de fruit dans chaque parcelle. Il présente une jolie robe brillante d'un rouge rubis intense aux reflets grenat. Le nez, intense, élégant et complexe, exhale d'abord les arômes de fruits rouges et de fleurs blanches. L'aération révèle des notes suaves de feuille de cigare, de piment d'Espelette, de réglisse et de gousse de vanille. L'attaque en bouche est ample et fraîche. L'équilibre est remarquable et la texture est fine et soyeuse. Le dégustateur appréciera la très belle élégance de ce vin fidèle au style des grands vins de Margaux jusqu'à la finale remarquable par une explosion de fraîcheur et une impressionnante longueur aux notes florales et fruitées enrobées d'une belle sucrosité.

Il se mariera à merveille avec des volailles rôties, un carré d'agneau ou des fromages onctueux comme le Mont d'Or. Bien que ce jeune millésime exprime déjà une très belle ouverture, il a un potentiel de garde de 10 à 15 ans.

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 fin mai ont gâté la floraison des parcelles les plus avancées. Coulure et millerandage sont à craindre pour les jeunes merlots. Heureusement, un temps radieux s'installe avec le mois de juin et la floraison de la plus grande partie du vignoble 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, tout va dépendre de l'arrière-saison. L'été indien s'installe 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

- 75% Cabernet Sauvignon
- 25% Merlot

Conscients de la grande qualité du millésime, nous avons choisi de rester discriminants sur notre sélection et de produire un des meilleurs Durfort-Vivens à notre actif. Le second vin bénéficie de cette exigence d'autant qu'une proportion importante de troisième vin (30%) a affiné sa sélection.

Elevage de 16 mois en chêne Français avec 20% de bois neuf.

Date de mise en bouteille : 30 juin 2016



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