

2017

Château Durfort-Vivens

Margaux - 2^{ème} Grand Cru Classé en 1855

Propriétaire

Gonzague LURTON

Directeur Technique

Léopold VALENTIN

Œnologue Conseil

Eric BOISSENOT

Jacques LURTON

Superficie du Vignoble

55 hectares certifiés **Demeter** depuis 2016

Agriculture en biodynamie

Nature du sol

Graves profondes du quaternaire
dont la matrice varie du sableux à l'argileux

Conduite du vignoble

Biodynamie certifiée par Demeter garantie sans
résidu de molécule phyto-sanitaire

Age des vignes

25 ans



Encépagement

84 % cabernet sauvignon, 15 % merlot
et 1 % cabernet franc

Vinification

Cuves bois et ciment de capacités différentes
permettant de vinifier séparément chaque parcelle

Assemblage

91 % cabernet sauvignon, 9 % merlot

Elevage

60 % de barriques neuves, chêne français
18 mois d'élevage

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2017

2017 est véritablement l'année des contrastes. Le début de l'année viticole, suite à un hiver très sec, a été marqué par des excès : excès de précocité avec une fin d'hiver particulièrement douce et excès de froid au moment de la toujours redoutable lune rousse fin avril. L'épisode de gel qui s'est étendu sur 3 jours a été le plus grave depuis 1991, mais il n'en a pas eu des conséquences aussi étendues.

Nos parcelles les plus proches de l'estuaire n'ont ainsi pas été touchées et ont même vu une belle récolte tant qualitative que quantitative, alors que certaines parcelles plus à l'ouest ont été ponctuellement très affectées certaines perdant la quasi-totalité de leur production.

La différence qualitative entre parcelles gelées ou non a été significative et notre grand vin est intégralement issu de parcelles qui ont connues une phase végétative harmonieuse.

Gonzague Lurton, propriétaire

Hormis l'épisode de gel, les conditions climatiques ainsi que notre mode de culture en biodynamie furent exceptionnellement profitables et ont permis au végétal d'être en harmonie avec son environnement. Nous avons constaté une homogénéité parcellaire stupéfiante et un excellent état sanitaire. Années après années, la plante semble apprendre à résister naturellement aux éventuelles pressions cryptogamiques.

Nous avons ainsi réussi à diminuer de 30% les traitements par rapport à l'an dernier. Les conditions du millésime ont favorisé une maturité précoce des pépins, nous permettant d'attendre sans aucune pression, l'aminçissement des pellicules pour une maturité optimale. Le couvert végétal persistant durant l'automne jusqu'à mi-novembre atteste d'un équilibre nutritionnel quasi symbiotique entre le végétal et son environnement et a permis une parfaite mise en réserve hivernale.

Léopold Valentin, directeur technique