

Château Couhins-Lurton Blanc

Château : Château Couhins-Lurton

Les vins blancs du Château Couhins-Lurton, Cru Classé de Graves, ont la particularité d'être issus du seul cépage *sauvignon*. Très élégants, ils se révèlent fruités et frais dans leur jeunesse, et acquièrent une remarquable complexité minérale après quelques années en bouteille. Ils vieillissent très bien.

Surface en production : 6,00 hectares

Type de sol :

Sol gravelo-sableux du début quaternaire, sur un socle calcaire plus ancien.

Porte-greffes :	101.14 - 3309C - Riparia
Engrais :	Fertilisation raisonnée
Densité de plantation :	6500 pieds à l'hectare
Age moyen des vignes :	27 ans
Cépages de la propriété :	Sauvignons
Type de taille :	Guyot double avec ébourgeonnage
Vendanges :	Manuelles en cagettes et tri sur table de réception.
Fermentation :	Après pressurage et débourage, en barriques de chêne (30% neuves)
Température de fermentation :	18 à 23°C
Malolactique :	Non
Elevage :	Pendant 10 mois en barriques, sur lies totales avec bâtonnage régulier
Collage :	Stabilisation tartrique par le froid et bentonite
Potentiel de vieillissement :	S'exprime à son meilleur entre 3 et 10 ans, mais peut vieillir et se bonifier pendant 20 ou 30 ans.
Maître de chai :	Jean Marc COMTE



Millésime 2015

Appellation :

Pessac-Léognan

Style de vin :

Fin et Fruité

Météo :

2015 est la 3^e année la plus chaude depuis 1900... Sècheresse, températures mensuelles et taux d'ensoleillement supérieurs aux normales saisonnières (au 1^{er} semestre), fraîcheur nocturne et temps chaud en août accompagnant la véraison ont été des conditions climatiques optimales pour le vignoble !

Assemblage :

Sauvignon 100%

Oenologues Consultants :

Denis DUBOURDIEU (Professeur à l'Institut d'Oenologie de Bordeaux) et Valérie LAVIGNE.

Commentaires de dégustation

Apparence :

La robe de ce Couhins-Lurton blanc 2015 est brillante, d'un très joli jaune pâle

Nez :

Le nez est fin, tout en délicatesse, sur des notes d'agrumes auxquelles viennent se mêler quelques subtiles touches d'épices et de fleurs blanches.

Bouche :

L'attaque est toute en fraîcheur. La bouche est, là encore, marquée par la délicatesse, une belle complexité, un agréable fruité (agrumes, coing) complété de quelques notes plus minérales. La finale de ce 2015 est toute aussi harmonieuse. On dégustera ce pur sauvignon, pour en apprécier toute l'élégance et la finesse, sur un steak d'espadon grillé, des paupiettes de veau ou encore un risotto de langoustines...



Période de consommation

2017 - 2025

Nos suggestions



Entrées



Poissons et crustacés



Fromages



Salades composées



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

www.andrelurton.com
6253

Château Couhins-Lurton **Blanc** 2015

Notations et avis

Le Guide Hachette : 31.08.2017

Note : ★★

Édition 2018 - D'un jaune pâle avenant, ce 2015 séduit d'emblée par un bouquet d'une grande délicatesse, où se mêlent des fragrances florales (fleur d'oranger, citron), des notes subtiles d'épices (noix de muscade, vanille). Le palais, à l'unisson, enchante par sa finesse, la fraîcheur alerte de son attaque, sa palette complexe, entre fruité et minéralité, et par sa finale dynamique et longue. 2019 - 2022.  Espadon grillé.

The Wine Advocate : 31.08.2017 - Note : 91,00 / 100

Goûté lors de la dégustation André Lurton à Londres. Le Couhins-Lurton blanc 2015 était déjà impressionnant en barrique, et confirme aujourd'hui ce beau potentiel en bouteille. Le nez est extrêmement concentré avec des arômes de chèvre-feuille et de fleurs blanches, ainsi qu'une touche de marmelade et de coing. L'attaque est pleine de rondeur, la richesse restant équilibrée par l'acidité. On note des saveurs de peau blanche d'orange et une touche d'épices dans la finale longue et persistante. Un vin très agréable, la quintessence des bordeaux blancs secs. Dégusté en juin 2017. (Neal Martin)

Guide 2018 des Vins de France Bettane et Desseauve : 30.08.2017 - Note : 15,50 / 20

Le Figaro - L'Avis du Vin : 16.05.2016 - Note : 16,00 / 20

Comme toujours, le Sauvignon règne en majesté avec des notes citronnées et une forte structure fraîche, le tout est d'une honnête densité. Le vin est pour le moment dominé par le caractère variétal du cépage, il ne s'exprimera complètement que dans quelques années. L'ensemble paraît bien supérieur au vert 2014. 3-8 ans. (Bernard Burtschy)

eRobertParker.com : 29.04.2016 - Note : de 90,00 à 92,00 / 100

Le Château Couhins-Lurton blanc 2015 exhale un bouquet raffiné de pomme verte fraîchement coupée et de poire, avec un soupçon de groseille à maquereau. Harmonieux et joliment défini. La bouche est fraîche et enjouée, avec de vives saveurs d'agrumes, de zestes d'orange et d'écorce de citron. Très cohérente, avec une finale énergique absolument merveilleuse. Un vin qui vaut le détour, à déguster avec vos fruits de mer préférés. (Neal Martin)

Markus del Monego : 27.04.2016 - Note : 92,00 / 100

Bright yellow with green hue. Elegant but expressive nose, aroma reminiscent of grapefruit, lime-zest, ripe vineyard peaches, hints of mint and buxus in the background, discreet vanilla and mild spices. On the palate well balanced with elegant acidity and crisp fruit, elegant body and good length, fine minerality in the aftertaste. (Markus del Monego / Best sommelier in the world 1998)

Le Point : 26.04.2016 - Note : 16,00 / 20

(Jacques Dupont)

The Wine Cellar Insider : 23.04.2016 - Note : 91,00 / 100

Pamplemousse frais, écorce de citron et pomme verte. Ce vin allie douceur, acidité rafraîchissante et fin de bouche marquée par la minéralité et les agrumes jaunes.



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

www.andrelurton.com
6253

Château Couhins-Lurton **Blanc** 2015

Jancisrobinson.com : 22.04.2016 - Note : 17,00 / 20

« Un nez fumé, presque réduit. Beaucoup de vivacité et de sincérité. Très actuel ! Déjà accessible, mais clairement destiné à une longue vie. Une certaine légèreté. À boire entre 2017 et 2025. »

Decanter : 19.04.2016 - Note : 92,00 / 100

Des notes de noyau d'abricot, mais aussi de nectarine charnue et de zestes d'agrumes au nez. Du volume avec une puissance encore contenue en bouche, la finale manquant juste un peu de fermeté pour véritablement décoller. Cela dit, c'est un vin très agréable, ample et long en bouche. Il accompagnerait à merveille un repas. À boire entre 2017 - 2025. (*Jane Anson*)

The Wine Enthusiast : 11.04.2016 - Note : 92,00 / 100

Échantillon prélevé sur barrique. Ce vin souple et rond présente des nuances boisées, mais aussi une belle vivacité ainsi que des notes d'herbe et d'agrumes. Il évoluera lentement. (*Roger Voss*)

The Wine Spectator : 01.04.2016 - Note : de 89,00 à 92,00 / 100

De délicieuses saveurs de pomme golden, fenouil et carambole joliment intégrées, avec une pointe de sablé au beurre en fin de bouche. (*James Molesworth*)

James Suckling : 23.03.2016 - Note : de 91,00 à 92,00 / 100

Des arômes de bonbon anglais (saveur poire) au nez et en bouche. Plein. Fruité et droit. Une certaine minéralité sous-jacente. Intense.

<i>Safra 2015. Bordeaux Bar à Vin, 19/06/2018.</i>
--