

CHÂTEAU DURFORT VIVENS

2^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

LE MILLESIME 2011

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS

Un millésime où nous avons privilégié le fruit et la finesse. Le nez, encore un peu beurré, exprime de jolies notes de fruits roses (groseille) et rouge (myrtille), de violette, et de tabac blond. L'attaque en bouche est suave et évolue vers une texture fine et fraîche. On appréciera le charnu de ce vin très friand et fruité. Un bonbon. La finale est assez longue et élégante sur des notes de fruits frais et de vanille. Bien que mis en bouteille il y a peu, ce vin accommodera déjà très bien de nombreux mets ou s'appréciera seul en apéritif avec tout de même un peu de charcuterie fine ou de fromage frais (pour le plaisir).

VENDANGES

Dates de récoltes et niveaux de maturité :

L'année a été chaude et sèche. La vigne a commencé son cycle avec deux semaines d'avance. Le 4 juin, un fort orage de grêle a entraîné une perte de récolte de 15 à 80% selon les parcelles puis la sécheresse a ralenti le métabolisme de la vigne jusqu'à un fort épisode pluvieux début août qui a débloqué la situation et accélère la véraison. Les conditions de maturation et de vendanges ont été excellentes. Le climat très favorable a permis de diviser par 2 le nombre de traitements. Des travaux en vert intenses et méticuleux pour compenser les dégâts de la grêle et de la sécheresse et assurer une bonne homogénéité de la récolte dans chaque parcelle.

Merlot : du 09 au 19 septembre

Cabernet franc : le 15 septembre

Cabernet sauvignon : du 13 au 23 septembre

Rendement moyen : 24 hL/ha

ASSEMBLAGE

- Cabernet sauvignon : 75%
- Merlot : 20%
- Cabernet franc : 5%

ÉLEVAGE

Le Château Durfort-Vivens 2011 a été élevé en barriques pendant 18 mois avec une proportion de 50% de fûts neufs. Des soutirages réguliers et un collage au blanc d'œuf naturel ont rythmés cette période de stabilisation du vin avant sa mise en bouteille.

Date de mise en bouteille : 28/06/2013.



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

www.durfort-vivens.com