

CHÂTEAU DURFORT VIVENS

2^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

LE MILLESIME 2013 VIVENS

2013 est notre premier millésime à 100% en biodynamie sur l'ensemble du vignoble faisant suite à une mise en place progressive depuis 2009. La robe est d'un grenat brillant aux reflets violets. Le nez est intense et marie harmonieusement les notes de fruits rouges (fraise, cerise) aux nuances de fleurs blanches et de poivre. A l'aération, le bouquet se développe en intensité et complexité avec l'apparition de notes de feuilles de cigare, de notes minérales et de fruits noirs (myrtille) soulignées par une touche très douce de sirop d'érable.

En bouche, l'attaque est franche et fraîche. La structure montre un bel équilibre sur une trame de tanins soyeux. L'ensemble bénéficie d'une élégante fraîcheur et de beaucoup de finesse. La finale est longue et fondue sur des notes de fruits rouges.

Ce vin tout en harmonie, en finesse et en fraîcheur est déjà prêt à être dégusté et aura une garde de 3 à 5 ans. Il se mariera très bien avec des mets délicats comme de la volaille, du poisson ou même des fraises en salade.

VENDANGES

Les conditions de maturation sont bonnes et conformes aux normales à Margaux. Une phase de net réchauffement fin août-début septembre accélère la maturation mais les douceurs nocturnes et l'humidité ambiante rendent le botrytis très pressant. Le retard n'est pas complètement rattrapé en septembre mais les raisins expriment déjà beaucoup de fruit, sans être parfaitement mûrs ils ne sont néanmoins pas végétaux. Les conditions climatiques peu favorables nous ont encouragés à commencer rapidement la récolte. Nous avons adapté nos vinifications à cette maturité en travaillant tout en douceur au niveau des extractions et favorisé le fruit et les tanins soyeux.

Merlot : du 27 au 30 septembre

Cabernet franc : le 5 octobre

Cabernet sauvignon : du 1^{er} au 6 octobre

Rendement moyen : 23,5 hL/ha (le plus faible depuis 1991, l'année du gel)

ASSEMBLAGE

- 85% Cabernet Sauvignon
- 15% Merlot

ÉLEVAGE

Le Vivens 2013 a été élevé au Barriques pendant 12 mois avec une proportion de 20% de bois neuf.

Date de mise en bouteille : 12 mai 2015



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