



André Lurton

Vignobles André Lurton



Présenté par Laurent Cerutti
Directeur commercial

	<p>«Château rochemorin», Pessac Leognan: 2012, Blanc, (14°)</p> <p><u>Elevage</u> 1 an en barrique 1/3 barrique neuve, 1/3 d'un an, 1/3 de deux ans</p> <p><u>Cépage</u> Sauvignon blanc</p> <p><u>Robe</u> Couleur claire, jaune pâle</p> <p><u>Nez</u> Sur le fruit en dominant, acacia, coin, agrume : citron, pamplemousse</p> <p><u>Bouche</u> Attaque franche, belle acidité, tout en équilibre et en finesse avec une belle longueur en bouche</p> <p><u>Accord</u></p>
	<p>«Château de Barbe Blanche», Lussac St émilion: 2012, Rouge, (13.5°)</p> <p><u>Elevage</u> 1 an 100% barriques neuves</p> <p><u>Cépage</u> 85% merlot 15% cabernet franc</p> <p><u>Robe</u> Rouge foncé</p> <p><u>Nez</u> Marqué sur le merlot, sur le fruit: fraise, cassis, mur, cerise</p> <p><u>Bouche</u> Belle attaque, légère astringence en fin de bouche, bouche droite et ferme, les tanins sont soyeux (touche apportée par le sol calcaire), en synthèse vin un peu jeune mais prometteur</p> <p><u>Accord</u> Canard, Gibier</p>
	<p>«Château Bonnet DIVINUS», 2009, Rouge, (13.5°)</p> <p><u>Cépage</u> 60% merlot 40% cabernet sauvignon</p> <p><u>Robe</u> Très foncée</p> <p><u>Nez</u> 1er nez très puissant, fruits noirs, cassis</p> <p><u>Bouche</u> Très belle longueur, belle concentration tanins souples bouche volumineuse</p> <p><u>Accord</u> Bœuf, belle entrecôte persillée</p>
	<p>«Château Couhins Lurton», Pessac Leognan: 2015, Rouge, (13°)</p> <p>Echantillons prélevés de la cuve, Dégustation vin PRIMEUR</p> <p><u>Elevage</u> 1 année 30% bois neuf</p> <p><u>Cépage</u> 77% merlot 23% cabernet sauvignon</p> <p><u>Robe</u> Violacée</p> <p><u>Nez</u> 1er nez plein de finesse mais qui reste fermé, fruit rouges concentrés</p> <p><u>Bouche</u> Tanins soyeux expressifs, astringence marquée. Beaucoup de matière, bel équilibre. Le squelette est en train de se construire. « Pour un primeur si tout est en désordre ce n'est pas grave, c'est la matière qui est importante »</p> <p>En tous les cas nous lui prédisons un très bel avenir !</p> <p><u>Accord</u></p>

	<p>«Château Couhins Lurton», Pessac Leognan: 2010, Rouge, (14°)</p> <p><u>Elevage</u> 2 ans</p> <p><u>Cépage</u> 80% merlot 20% cabernet sauvignon</p> <p><u>Robe</u> Rouge foncée</p> <p><u>Nez</u> 1er nez puissant complexe</p> <p><u>Bouche</u> Attaque franche, belle matière milieu de bouche puissante et fraîche, belle longueur, notes poivrées, très agréable</p> <p><u>Accord</u></p>
	<p>«Château Couhins Lurton», Pessac Leognan: 2005, Rouge, (13°)</p> <p><u>Elevage</u> 2 ans</p> <p><u>Cépage</u> 80% merlot 20% cabernet sauvignon</p> <p><u>Robe</u> Rouge foncée</p> <p><u>Nez</u> Poivré, légèrement fermé</p> <p><u>Bouche</u> Belle acidité, matière moins puissante que le 2010, légère astringence, bel équilibre, très agréable, du plaisir</p> <p><u>Accord</u> Viandes rouges</p>
	<p>«Château Couhins Lurton», Grand cru classé de graves: 2001, Blanc, (13.5°) Bouteille de 3 litres double magnum</p> <p><u>Elevage</u> 2 ans</p> <p><u>Cépage</u> 100% sauvignon blanc</p> <p><u>Robe</u> Jaune citronné avec quelques reflets verts</p> <p><u>Nez</u> Fin, citronné</p> <p><u>Bouche</u> Du gras, de l'acidité, de l'élégance, belle longueur, très joli</p> <p><u>Accord</u></p>



Et OUI ! Pour les 15 ans du club et pour la 150 ème dégustation, nous souhaitions rêver et vous faire rêver ; 10 ans après notre visite inoubliable dans les vignobles André Lurton, il nous semblait évident de partager ce moment avec eux.

Une première mise en bouche de haut vol nous permet de découvrir un aperçu des vins de la gamme André Lurton : Château Rochemorin Blanc, suivi par le château Barbe Blanche acheté en 2001 par André Lurton, année de naissance de notre club un beau clin d'œil et la cuvée prestige du château Bonnet Divinus qui porte bien son nom.

Nous avons grumer pour casser les molécules du vin.

Ensuite, nous voulions redécouvrir la petite pépite qui nous avait enchantée 10 ans auparavant, le domaine Couhins Lurton en rouge. Vin qui a connu sa première cuvée en 2001.

Rien de tel qu'une mini verticale et le privilège de le déguster en primeur.

On peut dire que la petite pépite vieillit très bien : le millésime 2005 nous le confirme. Elle grandit également admirablement, 2010 est une très grande réussite et 2015 nous laisse penser qu'il en sera de même.

Pour terminer en beauté, la surprise (et quelle surprise !) : double Magnum 2001 (année de création du club) du grand cru Couhins Lurton en blanc, c'est là qu'on voit l'importance des mots « Grand cru ».

Cette 150 ème dégustation nous a offert du plaisir.... Elle est et restera magique !

