



## Château Couhins-Lurton

*Le tri de la vendange au  
Château Couhins-Lurton.*

*Pour élaborer des vins blancs prestigieux  
comme ceux du château Couhins-Lurton,  
le mode de vendange (récolte en  
cagettes, tri) participe à la qualité future  
du vin au même titre que la conduite de  
la vigne et de la vinification.*

*Le tri réalisé manuellement avant et  
après l'éraflage permet d'éliminer les  
ultimes débris végétaux, les raisins  
avariés et d'emmener à la cuve une  
vendange homogène et à fort potentiel.*

*L'ensemble de ces opérations de tri  
forme un maillon indispensable à  
l'élaboration de notre grand cru 2009.*

*Il est à la jonction entre le travail de  
qualité réalisé tout au long de l'année à  
la vigne et celui qui vient de démarrer  
au chai .....*

**JEAN-MARC COMTE  
MAÎTRE DE CHAI**



## Château BONNET

*Une récolte d'une qualité inégalée est  
en train de voir le jour.*

*Les Sauvignons sont récoltés à leur  
juste maturité. Ce sera ainsi pour tous  
les cépages : 20 jours de récolte faite  
sur mesure où le potentiel aromatique  
du raisin est au maximum pour  
produire notre Entre Deux Mers,  
notre Bordeaux rouge et rosé.*

*Les conditions climatiques ne nous ont  
pas fait oublier nos objectifs sur la  
qualité de la production. Ainsi les  
Sauvignons conservent la fraîcheur du  
raisin. Les Sémillons, par leur rondeur  
viendront enrober ce fruité pour s'allier  
avec les arômes caractéristiques de  
la Muscadelle.*

*Il en a été de même pour le choix des  
dates de récolte des Merlots et des  
Cabernets Sauvignons ayant préservé  
acidité et fruité.*

*La maturité exceptionnelle des  
Cabernets Sauvignons était  
insoupçonnable en début d'été.  
Les premières dégustations nous  
confirment un millésime de  
grande qualité.*

*Toute l'équipe se joint à moi pour vous  
souhaiter beaucoup de plaisir à la  
découverte de ces 2009.*

**LAURENT LE DEZ  
MAÎTRE DE CHAI**



## Château de BARBE BLANCHE

*2009 un autre 2005 grâce à un  
printemps plutôt humide et souvent  
très orageux, l'été nous a gratifié d'un  
temps très clément. Un été indien  
pendant les vendanges !*

*La magnifique récolte que nous avons  
sur les pieds a tenu toutes ses  
promesses en donnant des vins  
extrêmement riches et concentrés  
avec des teneurs en sucres  
absolument démentielles. Devant cette  
concentration nous avons procédé à  
des extractions très précoces et à  
basse température afin d'obtenir des  
vins fins et garder le maximum de  
fraîcheur et de fruit.*

*Au final, les Merlots sont très riches,  
ronds et aromatiques avec des notes  
prononcées de fruits noirs et des  
couleurs très intenses. Les Cabernets  
Francs sont d'une grande qualité avec  
une finesse et une concentration  
rarement rencontrés et de jolies notes  
de fruits rouges.*

*L'assemblage de ces deux cépages  
devrait nous donner après leur élevage  
sous bois des vins explosifs.*

*Bref, un très grand millésime.*

**SÉBASTIEN RAVILLY  
MAÎTRE DE CHAI**



**UN PRINTEMPS** humide, mai et juin très capricieux, la récolte 2009 à demandé beaucoup d'attention et de travail au vignoble.

A partir de fin juillet nous nous sommes installés dans un climat sec et chaud qui a duré jusqu' à la fin des vendanges.

Nous avons récolté fin septembre dans d'excellentes conditions les Merlots avec un niveau de qualité rarement atteint. Toujours sous le soleil omniprésent les Cabernets Sauvignons ont pu lentement mûrir pour être cueillis à l'optimum en octobre. La récolte s'annonce faible en volume mais d'une qualité exceptionnelle.

Après des vinifications méticuleuses les Merlots sont riches et très gourmands, les Cabernets Sauvignons d'une rare complexité et d'un raffinement de très haut niveau seront dominants pour l'équilibre de l'assemblage final. Il est rare de combiner à la fois des tannins complexes et de l'intensité aromatique : la signature d'un très grand millésime.

**PHILIPPE ROUX**  
DIRECTEUR D'EXPLOITATION

## CHÂTEAU DAUZAC

**2006**

**DECANTER AWARD WINNERS \*\*\*\*\***

“ Bien construit, un fruité mûr, plaisant. Déjà solide, encore un peu timide. Discrètement passionnant. De la matière, rustique et charpenté, le fruit est bien mûr, l'acidité bien équilibrée. Pas le côté raffiné des Margaux, mais de la longueur, de la classe, de la qualité. A partir de 2014.” STEVEN SPURRIER

**2007**

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE GRANDS CRUS 2007** 01-09-2009 **16.5/20**

“ Pas encore mis en bouteille, l'échantillon dégusté livre une très belle expression de Margaux et prouve encore la pleine forme de ce cru classé. C'est un vin complet, avec une matière dominée par des notes d'épices et de fruits noirs, avec un boisé de très belle facture. Une grande réussite dans le millésime pour ce vin qui gagnera encore en complexité.”

**2008**

**LE POINT - COUP DE COEUR** 15-05-2009 **16.5/20**

“ Violette, mûre, myrtille, bouche tendre, élégante, bien fruitée, un peu serré en finale, mais bien typé Dauzac dans son style rond, gourmand, séducteur et cependant tendu et séveux. Avec la pointe d'acidité en plus, qui lui confère de la finesse. 2017/20 ans.” JACQUES DUPONT

**WINE ENTHUSIAST** 15-05-2009 **89-91/100**

“ Dominé par le bois, les notes fortement toastées se retrouvant à la fois au nez et au palais, il a de la matière, donc le fruit se montrera peut-être – mais pas encore.”

ROGER VOSS



**WINE ADVOCATE** 15-05-2009 **88-91/100**

“ Un étalage gourmand de fruits de fruits mûrs, rouges et noirs, avec de la réglisse, du camphre, de la fumée de grillade et des épices qui explosent dans le verre pour ce 2008 ample, généreux, à boire pendant 15 ans. Je fais rarement les éloges de Dauzac, mais ce vin est assurément un des oubliés du millésime qui méritera une note de 90 après la mise en bouteilles.” ROBERT PARKER

**WINE SPECTATOR** 15-05-2009 **87-90/100**

“ Réglisse, groseille, une pointe de menthe. Moyennement charpenté à charpenté, aux tanins soyeux et une finale fraîche.”

JAMES SUCKLING

PARMI LES MEILLEURES NOTES POUR LES BORDEAUX ROUGES 2008

**DECANTER** 15-05-2009 **\*\*\*\*\* 17/20**

“ D'un noir-rouge opaque, le nez est riche et concentré, aux arômes de cassis, pur et profond, le palais montre une bonne concentration de fruits noirs, ainsi que des tanins fermes et mûrs, la structure est ample, avec une densité de fruit légèrement tanné, qui vieillira bien et pendant longtemps. Boire entre 2015-2025.”

**IN VINO VERITAS** 30-06-2009  
QUALITÉ EXCEPTIONNELLE





# CHATEAU DAUZAC

## UNE RECONNAISSANCE AFFIRMÉE

Ces dernières années, l'accueil réservé au Château Dauzac par tous les connaisseurs du monde du vin et par tous les amateurs qui nous ont honoré de leur fidélité n'a été qu'en augmentant.

Cet accueil enthousiaste, traduit la reconnaissance de la somme de travail réalisée ces deux dernières décennies par la volonté de « maîtres d'œuvres » exemplaires qui y ont consacré leur énergie : Messieurs Germain et Thiry de la MAIF (propriétaires du Château Dauzac) et André Lurton.

Ce tandem énergique n'a pas ménagé sa peine. L'un entreprenant et finançant une politique d'investissement, l'autre apportant son savoir-faire, sa passion du terroir et du vin et le professionnalisme de son équipe afin de redonner au Château Dauzac le statut qu'il mérite et sa place au sein des Crus Classés de Margaux.

J'ai eu l'honneur, il y a maintenant quelques années de « présider » au devenir de ce joyau qui a vu naître comme vous le savez, la fameuse « bouillie bordelaise » et de relever le défi de cette consécration.

Comme vous pouvez en juger pas tous les commentaires élogieux que nous vous joignons, Dauzac se situe très régulièrement au sein du premier tiers des Crus Classés de Margaux pour sa qualité et pour l'assiette des prix que nous pratiquons.

J'ose espérer que tous les amateurs de grands vins adhéreront à notre démarche sereine et je leur souhaite de beaux et intenses moments à découvrir ou redécouvrir le fruit de notre travail réalisé à leur intention.

**CHRISTINE LURTON DE CAIX  
PRÉSIDENTE DU DIRECTOIRE**

# CHATEAU DE CRUZEAU



Planté sur un sol de graves profondes, le vignoble bénéficie d'un fantastique terroir. En cette année 2009, pour en exprimer le meilleur, le vigneron a eu pour souci quotidien de mettre en œuvre les techniques culturales et œnologiques qui permettront la meilleure expression des potentialités qualitatives :

- augmentation des surfaces foliaires sur les nouvelles plantations et sur certaines parcelles en exploitation ( environ 70% du vignoble rénové à ce jour )
- une culture plus respectueuse de l'environnement avec l'utilisation d'amendements organiques comme le compost végétal ou le fumier de bovins
- l'abandon d'herbicides par la généralisation du travail du sol et l'utilisation de techniques éprouvées et ancestrales comme le labour, le griffage, le hersage, le sarclage....
- la pratique de travaux en vert comme l'effeuillage, le dédoubleage et la vendange en vert
- l'utilisation d'un tribaie permettant de sélectionner les meilleurs raisins à leur arrivée au chai

L'ensemble de ces nouvelles pratiques a eu un effet immédiat sur la qualité des vins :

- en blanc avec des raisins plus sains, des vins marqués par une belle fraîcheur et des arômes plus sur le fruit et la minéralité
- en rouge des vins plus fruités avec des composés phénoliques plus soyeux et plus veloutés

Pour perpétuer ces évolutions qualitatives, les projets ne manquent pas avec la mise en place d'une étude pédologique de plus en plus précise permettant de mieux appréhender la qualité de nos terroirs et de mieux adapter nos travaux viticoles au bénéfice de nos raisins. L'abandon progressif de l'utilisation des pesticides et la généralisation de la rehausse des palissages favorisent également la bonne maturation de nos raisins...

**JEAN-MARC COMTE**  
ŒNOLOGUE  
MAÎTRE DE CHAI

## CHÂTEAU DE CRUZEAU

### BLANC 2007

DECANTER 01-07-2009 \*\*\*\*

“Structuré et sérieux, cachant au centre une note exotique et tropicale de pêche. Déjà très bon, doit se bonifier encore. Beaucoup de finesse, finale conséquente. A partir de 2012.”

WINE ENTHUSIAST 30-06-2009 89/100

“Avec ses notes de fruits jaunes mûrs, ce vin est doux, ouvert, pour un plaisir immédiat. Mais il y a plus encore: les épices du bois et les notes de peau de poire et noix de muscade lui donnent de la complexité. Il pourra donc attendre 2-3 ans. Mais délectez-vous dès aujourd'hui.”

DECANTER 16-11-2009

VIVEMENT RECOMMANDÉ 17.16 \*\*\*\*

“Structuré, de la finesse. Sérieux, une note exotique de pêche tropicale se cache au milieu. Beaucoup de finesse, finale exubérante. A partir de 2012.”

### ROUGE 2005

DECANTER 01-12-2008 17.33 \*\*\*\*

“Fumée, cèdre, minéral au nez. Fruité riche, intense, cassis. La bouche est souple, notes de fumée. Bonne structure. Les tanins sont fermes mais élégants. 2014 - 2024.”

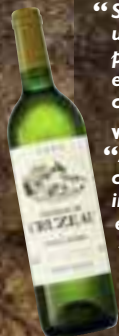
WINE SPECTATOR 01-03-2008 90

“Nez de baies écrasées, aux notes de tabac blond et cèdre. Moyennement charpenté voire ample, tanins souples, finale persistante de café et fruits rouges. Subtile et intéressant. A boire après 2012.”

DECANTER 16-11-2009

VIVEMENT RECOMMANDÉ 17.33 \*\*\*\*

“Nez de fumée, cèdre, minéral. Cassis riche, sombre. En bouche, fumée veloutée. A partir de 2014.”



# CHÂTEAU LA LOUVIÈRE

**DANS** le cadre prestigieux et unique du Château La Louvière nous accueillons tous les jours et toute l'année. Ils sont à ce jour environ 10 000 par an; parmi eux des amateurs de nos vins de toutes nationalités, souvent le consommateur final, client de nos importateurs, distributeurs, restaurateurs, cavistes ou clients directs des VIGNOBLES ANDRÉ LURTON, ils sont nos meilleurs ambassadeurs.

Ces mêmes ambassadeurs, nous les recevons au Château car enfin quel meilleur moment pour parler de nos vins que de les déguster au cours d'un repas convivial dans les décors magnifiques des salons 18ième du Château. Nous sommes conscients de la richesse d'un tel patrimoine c'est pourquoi nous ne cessons d'améliorer, de restaurer, de préserver depuis 40 ans ce lieu magique pour bâtir les Vignobles André Lurton de demain. Le nouveau chai d'élevage de rouge en est une dernière preuve. Nous l'avons inauguré en Juin dernier à l'occasion du salon mondial de Vinexpo. Beaucoup de nos clients étaient présents et nous en étions fiers. Il reste bien des projets à mener à bien car nous savons que l'oenotourisme est la meilleure façon de faire connaître et de valoriser le fruit de notre travail.



Karine Verdeau



Sandrine Levrat



Joëlle Mason

En effet, les particuliers, eux aussi de plus en plus nombreux en visite chez nous, cherchent à donner à leurs vacances une plus-value en termes de culture, de découverte, d'art de vivre, de gastronomie, d'authenticité, et le vin n'est-il pas la plus authentique expression de nos terroirs ?

Pour répondre à cette demande croissante, KARINE VERDEAU, responsable de l'accueil et des visites, SANDRINE LEVRAT et JOËLLE MASON mettent toutes leurs compétences, leur énergie et efficacité au service de tous nos visiteurs.

**VÉRONIQUE BOUFFARD**  
RESPONSABLE PRESSE ET COMMUNICATION



# CHÂTEAU LA LOUVIÈRE

**L'INVISIBLE** grand chai des rouges de LA LOUVIERE.



Un beau chai, c'est la projection dans l'avenir d'un Château et de sa production.

Il peut être un simple ajout au bâtiment principal, et parfois même être invisible.

Aujourd'hui, le principal élément du chai restauré du Château La Louvière dont la construction a connu son

apogée cette année, ne se voit pas de l'extérieur.

Pour bien le comprendre, il faut venir visiter ce nouvel ensemble de vinification pour y voir son chai à barriques des blancs, de plain-pied en son centre, puis celui des rouges en sous-sol, invisible de l'extérieur.

Au sud de la cour entièrement restaurée, flanquée de façades longitudinales, deux escaliers en pierre, plongent au cœur d'un imposant écriin.

A six mètres sous le sol, s'ouvre désormais comme une cathédrale souterraine, le magnifique chai à barriques des rouges du Château La Louvière.

L'entrée est surmontée d'un élément architectural en forme de dais ou de pigeonnier, dont les flancs intérieurs

