Château Durfort-Vivens, Margaux 2ème Grand Cru Classé



Sous la direction de Gonzague Lurton, actif défenseur du terroir et de l'agriculture biologique, ce château est actuellement en conversion vers la biodynamie. Tout est mis en œuvre afin de produire un vin profond à la trame tanique fine.

Origine: Le vignoble s'étend sur 55 hectares au cœur de l'appellation Margaux, sur des croupes de graves profondes typiques du Médoc. Ces sols filtrants, composés de galets et de sable, permettent un enracinement optimal et une régulation naturelle de l'eau. Le climat océanique tempéré, avec des étés chauds et des nuits fraîches, favorise une maturation lente et équilibrée des cépages Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc. La conversion en biodynamie, certifiée Demeter, renforce l'expression du terroir et la vitalité des sols.

Encépagement: 79% cabernet-sauvignon, 19% merlot & 2% cabernet-franc

Vinification: Les vendanges sont manuelles, avec un tri parcellaire rigoureux. La fermentation se déroule en cuves bois et béton à température contrôlée (26-28°C), avec une macération de 20 à 25 jours selon les parcelles. L'élevage est réalisé en barriques de chêne français pendant 18 mois, dont 40 % neuves, avec un suivi précis des cycles lunaires. Aucun intrant chimique n'est utilisé, et les interventions sont minimales pour respecter l'intégrité du fruit.

Dégustation: La robe est grenat profond aux reflets violacés. Le nez s'ouvre sur des arômes complexes de cassis, de violette, de cèdre et de graphite, avec une touche subtile de réglisse. En bouche, l'attaque est soyeuse, les tanins sont fins mais structurants, et la finale est longue, fraîche et minérale, révélant des notes de fruits noirs et d'épices douces. L'équilibre entre la puissance et la finesse est remarquable, avec une belle tension qui promet une garde exceptionnelle.

Potentiel de garde: 15-30 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Ce vin sublime les plats de caractère comme un carré d'agneau rôti aux herbes, un filet de bœuf sauce périgourdine, ou un gratin de légumes racines. Il accompagne également très bien des fromages affinés tels que le vieux gouda ou le comté 24 mois.