Château Durfort-Vivens, Margaux 2ème Grand Cru Classé



Onder toezicht van Gonzague Lurton, actief voorstander van terroir en biologische landbouw, wordt er bij château Durfort-Vivens momenteel overgeschakeld naar biodynamische wijnbouw. Alles werd in het werk gesteld om een intense wijn te produceren met fijne tannines.

Oorsprong: De wijngaard beslaat 55 hectare in het hart van Margaux, op diepe grindheuvels typisch voor de Médoc. Deze goed drainerende bodems van kiezels en zand zorgen voor optimale worteling en natuurlijke waterregulatie. Het gematigde oceaanklimaat met warme zomers en koele nachten bevordert een trage en evenwichtige rijping van Cabernet Sauvignon, Merlot en Cabernet Franc. De biodynamische aanpak, gecertificeerd door Demeter, versterkt de terroirexpressie en bodemvitaliteit.

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

Vinificatie: Handmatige oogst met strenge perceelselectie. Fermentatie in houten en betonnen tanks bij gecontroleerde temperatuur (26-28°C), met maceratie van 20 tot 25 dagen afhankelijk van het perceel. Rijping gedurende 18 maanden in Franse eiken vaten, waarvan 40% nieuw, met nauwkeurige opvolging van de maancycli. Geen chemische toevoegingen en minimale interventie om de fruitintegriteit te behouden.

Degustatie: Diep granaatrood met paarse reflecties. Complexe neus van zwarte bes, viooltjes, cederhout en grafiet, met een subtiele toets van drop. In de mond zijdezachte aanzet, fijne maar gestructureerde tannines en een lange, frisse en minerale afdronk met aroma's van zwarte vruchten en zachte kruiden. De balans tussen kracht en finesse is indrukwekkend, met een mooie spanning die een lange bewaarpotentieel garandeert.

Bewaarpotentieel: 15-30 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij geroosterd lamsvlees met kruiden, rundfilet met Périgordsaus of gratin van wortelgroenten. Ook heerlijk bij gerijpte kazen zoals oude Gouda of 24 maanden gerijpte Comté.