

Crus bourgeois du Médoc

Soirée animée par Marie Laure Lurton

28 participants

La première partie de la soirée est consacrée à la présentation des vignobles de M.L. Lurton et de l'histoire épique de la classification des crus bourgeois du Médoc.

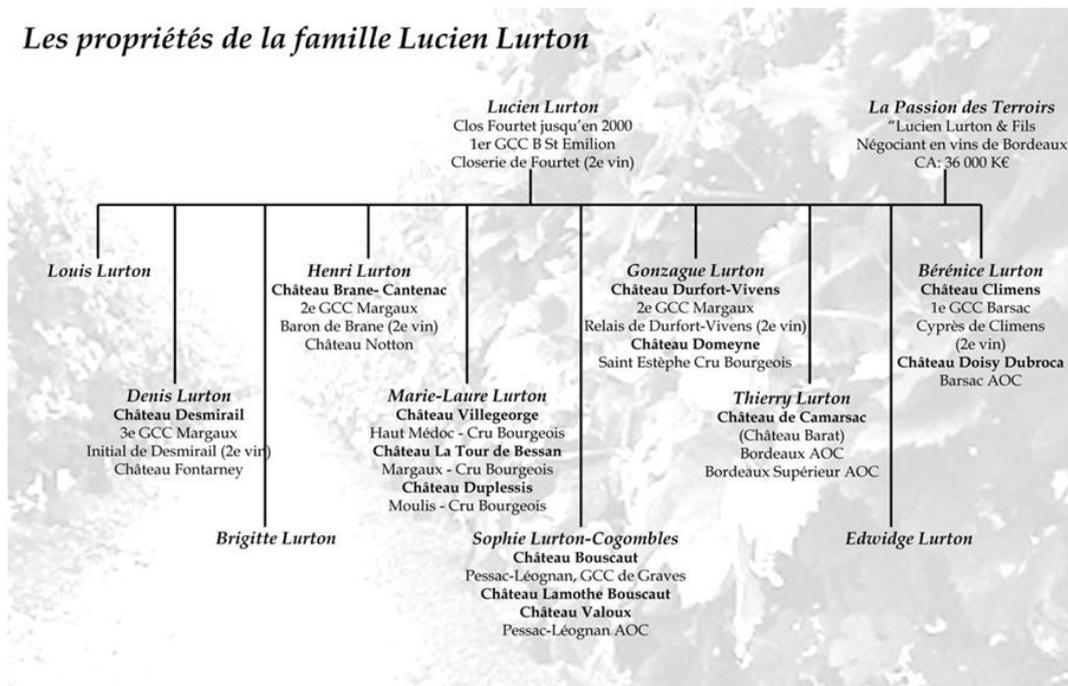
L'historique de la famille Lurton et de celle de l'appellation « cru bourgeois »

Mme Lurton fait partie de la grande famille Lurton qui a tant fait pour le bordelais et particulièrement pour le Médoc et pour l'AOC Pessac Léognan. Ci dessous, vous avez un lien vers un court article de l'Express qui résume l'histoire fantastique de cette famille.

http://www.lexpress.fr/region/les-lurton-l-amour-du-terroir_479319.html

En deux mots, la famille actuelle est issue de deux frères André (Pessac Léognan) et Lucien (Médoc). Ci dessous, l'arbre généalogique de la famille de Lucien Lurton. La grande majorité de cette grande fratrie est dans la filière du vin, de la culture au négoce.

Les propriétés de la famille Lucien Lurton



Cette famille porte une vraie éthique basée sur la rigueur, l'amour du terroir et le respect des traditions ; ceci n'exclut pas un engagement fort vers le modernisme, que ce soit au niveau de la fabrication du vin qu'à celui de la commercialisation.

De fait, Marie Laure Lurton est en charge de trois vignobles situés dans le Médoc sur des terroirs classiques des crus bourgeois du Médoc. La présentation sur l'histoire est résumée dans le diaporama joint. En bref, il y a eu beaucoup de luttes, de remises en cause, de tergiversations incompréhensibles pour le public que nous sommes. Fort heureusement, un certain nombre de viticulteurs ont porté l'action sur la dimension de la qualité et de l'expression du terroir. Nous en avons déjà rencontrés : Philippe Theil (Château Poujeaux), Henri Duboscq (Haut Marbuzet) et feu M. Gobineau notre maître du début du CEP à qui nous devons reconnaissance.

A la fin de l'excellente présentation de Mme Lurton, nous avons eu l'impression d'un vrai gâchis porté par l'individualisme de certains au détriment de la cause commune. En quelques phrases empruntées du diaporama :

1. L'appellation « cru bourgeois » permet de distinguer des vins du Médoc de grande qualité qui n'ont pas été retenus lors du classement historique des grands crus classés de 1855
2. Aujourd'hui les Crus Bourgeois sont présents en majorité au sein de l'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc. Ce syndicat de producteurs assure la promotion collective de ses membres et surveille les règles de la Reconnaissance.
3. **L'histoire**
 - **15^{ème} siècle:** les bourgeois se rendent acquéreurs des meilleures terres que l'on nomme les Crus Bourgeois
 - **1932:** les courtiers bordelais consacrent 444 Crus Bourgeois, liste non homologuée qui servira de référence pour l'usage de la mention pendant 50 ans. Voici la liste des crus bourgeois supérieurs exceptionnels
 - *Commune de Cantenac: Château d'Angludet*
 - ***Commune d'Avensan: Château de Villegeorge***
 - *Commune de Soussans: Château Bel-Air-Marquis d'Aligre*
 - *Commune de Moulis: Château Chasse-Spleen*
 - *Commune de Saint-Julien: Château Moulin-Riche*
 - *Commune de Pauillac: Château La Couronne*
 - **1962:** Création du Syndicat des Crus bourgeois du Médoc avec 94 adhérents
 - **2000:** Etablissement du cahier des charges du classement par arrêté ministériel
 - **2003:** Homologation du Premier Classement officiel des Crus Bourgeois du Médoc
 - 247 crus sur 490 candidats

- 3 catégories: Crus Bourgeois, Crus Bourgeois Supérieur, Cru Bourgeois Exceptionnel
- Révisable tous les 12 ans
- **2004:** Le syndicat devient l'Alliance. <http://www.crus-bourgeois.com/>
 - 77 châteaux non retenus en 2003 obtiennent un réexamen du classement sous le motif de la partialité du jury. Le président du syndicat et d'autres propriétaires étaient en effet membre de ce jury ; les recalés ont eu beau jeu d'invoquer l'argument de partialité et la fin de la partie a été sifflée !
- **2007:** Annulation intégrale du classement des Crus Bourgeois 2003 et annulation de l'homologation du classement
 - La mention « Crus Bourgeois du Médoc » n'est pas encadré sur les millésimes 2006 et 2007. Chacun a pu mettre ainsi l'appellation qu'il souhaitait ou qu'il rêvait

4. La nouvelle réglementation

- L'appellation « cru bourgeois » s'adresse à tout cru du Médoc habilité à produire dans l'une des 8 AOC
- Un examen annuel intervient 2 années après la récolte, basé sur un cahier des charges dont le respect des critères est vérifié par un organisme indépendant (BUREAU VERITAS). **Fait fondamental ; le classement « cru bourgeois » est donc remis en question tous les ans et tel cru recevant l'appellation « cru bourgeois » pour un millésime ne l'aura pas forcément le millésime suivant.**
- Une visite de chaque exploitation par le bureau Véritas permet au cru d'être « éligible » et une dégustation à l'aveugle annuelle permet au millésime d'être « reconnu »



- La composition de l'alliance :
 - Le Président: Frédéric de Luze
 - Le Bureau: 7 administrateurs
 - Le Conseil d'Administration: 24 administrateurs

- Une commission technique
- Une commission promotion
- Une structure permanente
- **Les chiffres:**
 - 270 Châteaux adhérents en 2009
 - 247 Châteaux du Médoc classés officiellement Crus Bourgeois en 2003
 - CA cumulé : 300 millions d'euros annuel (30% du total Médoc)
 - 7 200 hectares (44% du total Médoc) et 38,5 millions de bouteilles
 -

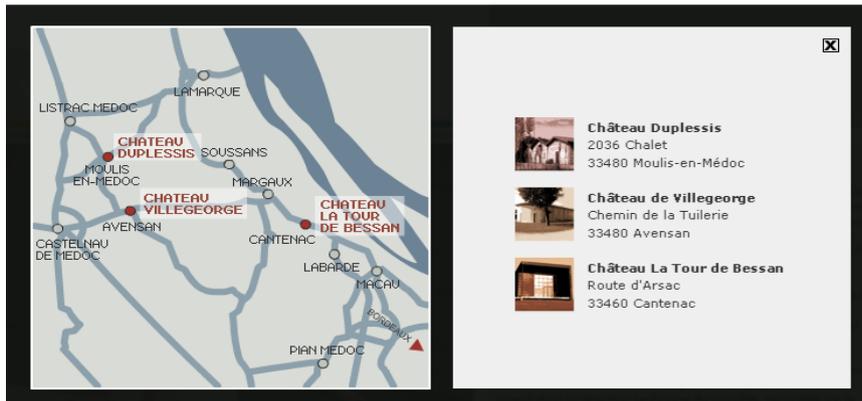
La production de Marie Laure Lurton

En pratique, il ne faut pas se leurrer, nous serons bientôt privés des grandes appellations de Médoc dont les prix sont l'objet d'une spéculation grandissante. Que ceci ne nous décourage pas ; les crus bourgeois et particulièrement ceux de ML Lurton sont là pour les remplacer dans nos caves. La qualité de ces vins est remarquable et la satisfaction que nous tireront de leur dégustation sera à la hauteur de la passion que M.L. Lurton met à les concevoir (et un coup de Marseillaise !).

Elle comporte 3 AOC :

- Le château Duplessis AOC Moulis
- Le château la Tour du Bessan AOC Margaux
- Le Château Villegeorge AOC Haut Médoc

Voici donc la géographie de ce vignoble.



M.L. Lurton dirige ce vignoble après que son père lui en ait cédé l'exploitation : l'âge des vignes est d'environ 25 ans. Elle travaille avec un œnologue (Emile Roullé) et un chef de culture. Elle a néanmoins une solide culture personnelle de par son père et son maître, le fameux Emile Peynaud. Globalement, la vinification est traditionnelle avec contrôle des températures, levurage et remontage. Le cabernet sauvignon est récolté à la machine et le reste à la main. L'attention portée à la culture lui vaut la distinction « terra vitis » qui caractérise les exploitations qui respectent le terroir



et la vigne pour le présente te le futur. En voici le logo

Les valeurs de ce vignoble sont centrées sur l'équilibre et l'expression du terroir. Dans ce sens, l'élevage en barriques dure habituellement 12 mois et le pourcentage de bois neuf n'excède pas 30%. Plutôt que de boiser les vins avec du chêne neuf, il est préférable d'ajouter du vin de presse obtenu à partir du mout. Les tannins sont moins vanillés initialement mais ils se fondent mieux avec le temps. Cette méthode est préconisée par Emile Peynaud.

Les 2008 ont été servis avec des coquilles saint Jacques et des champignons en brick. L'entrée est excellente mais l'alliance avec les vins structurés n'était pas parfaite.

- **CHÂTEAU DUPLESSIS 2008 AOC MOULIS EN MEDOC**

N'a pas reçu dans ce millésime l'appellation « cru bourgeois ». La météo a été médiocre mais l'arrière saison a été bonne.

77 % merlot, 14% cabernet sauvignon, 7% cabernet franc et 2% petit verdot. Sur un terroir argilo-calcaire.

Rendement moyen 41 Hecto/hectare.

Date des vendanges du 06/10/08 au 16/10/08, confirmant que sur ce terroir cette vigne est tardive et macération de 10 à 20 jours

Le nez est fin et fruité mais a du mal à se révéler. En bouche, la dominante est le merlot avec un final où les tannins sont fins. La longueur n'est pas extraordinaire.

- **♥♥ CHÂTEAU DE VILLEGEOUGE 2008 AOC HAUT-MEDOC RECONNAISSANCE CRU BOURGEOIS**

55% merlot et 45% cabernet sauvignon. Sur un terroir de graves pyrénéennes.

Rendement moyen de 37 hecto/hectare.

Date des vendanges du 02/10/08 au 14/10/08 et macération de 15 à 24 jours

Le nez est fermé mais la bouche est beaucoup plus expressive avec une bien meilleure structure. L'équilibre est présent et ce vin est remarquable.

- ♥♥♥ CHÂTEAU LA TOUR DE BESSAN 2008 AOC MARGAUX RECONNAISSANCE CRU BOURGEOIS

43 % merlot, 53 % cabernet sauvignon, 4 % cabernet franc. Sur un terroir sur graves pyrénéennes.

Rendement moyen 30 Hecto/hectare.

Date des vendanges du 26/09/08 au 15/10/08 (les vendanges sont plus précoces (au sud) et macération de 16 à 22 jours.

Le nez est toujours fermé mais ceci n'est pas surprenant pour ce vin somme toute très jeune. La bouche est complexe et bien équilibrée. Il est très typé margaux et le rapport qualité prix est fantastique.

Les autres vins ont été dégustés sur un excellent filet de bœuf et l'alliance a été parfaite puis sur un plateau de fromages

- ♥ CHÂTEAU DUPLESSIS 2007 AOC MOULIS EN MEDOC CRU BOURGEOIS

75 % merlot, 9 % cabernet sauvignon, 15 % cabernet franc et 1 % petit verdot. Sur un terroir argilo-calcaire.

Rendement moyen 48 Hecto/hectare.

Date des vendanges du 27/09/07 au 12/10/07 et macération de 17 jours

Ce vin est très réussi et l'alliance avec la viande a été excellente. Il a beaucoup de finesse et un final tannique mais avec une réelle fraîcheur.

- ♥♥♥♥ CHÂTEAU LA TOUR DE BESSAN 2006 AOC MARGAUX RECONNAISSANCE CRU BOURGEOIS

36 % merlot, 59 % cabernet sauvignon, 14 % cabernet franc. Sur un terroir sur graves pyrénéennes.

Rendement moyen 42 Hecto/hectare.

Date des vendanges : merlot du 19/09/06 au 22/09/06, cabernet franc le 26/09/06 et cabernet sauvignon le 05/10/08. Macération de 15 à 28 jours.

C'est un très bon millésime qui va donner des vins de garde. La bouche est très ample et très bien équilibrée et le final est très prometteur. La longueur de ce vin est impressionnante. Il est clair que ceux qui achèteront ce vin et qui attendront encore deux voire cinq années auront raison.

- **♥♥♥ CHÂTEAU DE VILLEGEOUGE 2005 AOC HAUT-MEDOC RECONNAISSANCE CRU BOURGEOIS**

35% merlot et 65% cabernet sauvignon. Sur un terroir de graves pyrénéennes.

Rendement moyen de 32 hecto/hectare.

Date des vendanges du 21/09/05 au 10/10/05 et macération de 13 à 24 jours

Tout le monde connaît l'excellente réputation de ce millésime qui allie arôme et structure. Ce vin ne le dément pas et nous avons réellement apprécié le résultat. Certes, on peut encore attendre (au moins deux ans) mais le résultat est déjà convaincant et l'alliance avec le fromage a beaucoup plu. Ce vin est complexe mêlant les arômes de fruits encore très présent aux épices et à un tannin bien intégré au reste.