



CHÂTEAU DESMIRAIL

MARGAUX

Troisième Grand Cru Classé

Ce 3e grand cru classé de Margaux doit son nom à Jean Desmirail qui a fondé le domaine à la fin du XVIIe siècle. Depuis 1992, Denis Lurton prolonge l'oeuvre de son père Lucien et apporte tous ses soins à l'élaboration de ce Grand Cru Classé.

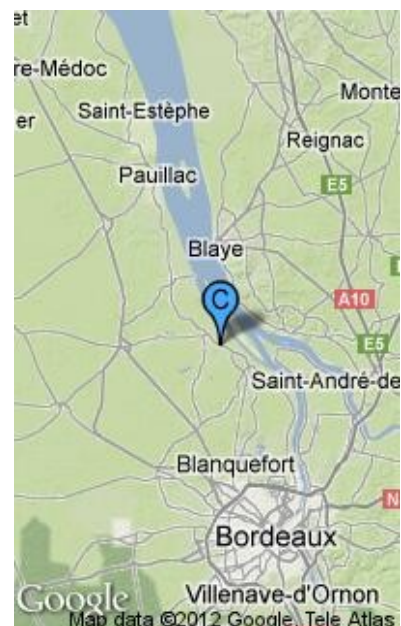
Histoire

Le Château Desmirail, Troisième Grand Cru Classé en 1855, bénéficie d'une situation exceptionnelle, en bordure de la célèbre route des Châteaux. Derrière un majestueux portail de marbre rose se devinent une élégante chartreuse du XVIIIe siècle et un cuvier médocain typique de la fin du XIXe siècle. Jean Desmirail, à l'occasion de son mariage avec une demoiselle Rausan donna son nom, à la fin du XVIIe siècle, à la propriété. En 1914, le domaine appartient à M. de Mendelssohn, neveu du grand compositeur mais aussi petit-fils du poète médocain Biarnes. L'Etat français confisque le bien, puis le vend aux enchères à M. Michel, un industriel du nord. Actuel successeur de Jean Desmirail, Denis Lurton a pris le relais de son père Lucien en 1992.

Terroir

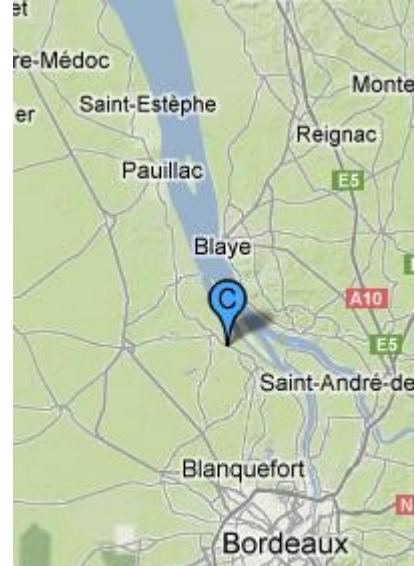
Les vignes du Château Desmirail, d'un âge moyen de vingt-cinq ans, couvrent une superficie d'une quarantaines d'hectares. Le vignoble repose sur des graves profondes qui se sont mises en place pendant l'ère quaternaire, entre 650 000 et 250 000 ans avant notre ère. Ces graviers et galets, qui proviennent des montagnes pyrénéennes, ont été roulés par les eaux de la Garonne et se sont déposés en formant des terrasses. Ces dépôts ont été ensuite érodés, si bien qu'ils se présentent aujourd'hui sous la forme de croupes graveleuses qui culminent autour d'une vingtaine de mètres d'altitude. Le vignoble de Desmirail est réparti sur trois communes de l'appellation Margaux : Cantenac, Arsac et Soussans.

Carte



Adresse

Château Desmirail
28 avenue de la Ve République



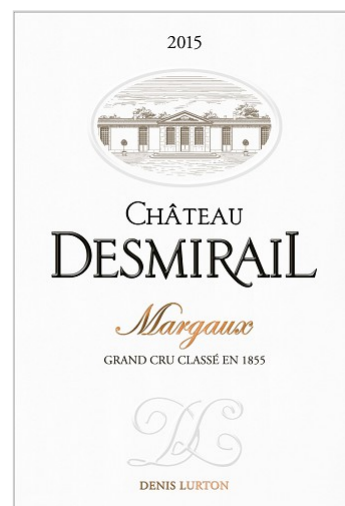
CHÂTEAU DESMIRAIL 2015

MARGAUX

Troisième Grand Cru Classé

Le château Desmirail produit des vins élégants et suaves dans le plus pur style Margaux. De millésime en millésime, Desmirail exprime toutes les nuances de la délicate palette du terroir de Margaux.

Propriétaire	Denis LURTON
Superficie	34 ha
Âge du vignoble	25 ans
Densité	7692 pieds/ha
Assemblage	Cabernet-sauvignon : 60% Merlot : 35% Petit verdot : 5%
Terroir	Graves
Agriculture	Lutte raisonnée
Garde	18 ans
Service	17 °C



Vinification

Les baies sont vinifiées séparément par parcelles et par cépages afin de laisser s'exprimer la diversité des terroirs. La vinification s'effectue dans deux cuiviers, l'un en bois utilisé pour les plus vieilles parcelles, l'autre en inox entièrement rénové en 1997. Les foudres en bois sont utilisés, de préférence, pour vinifier les parcelles les plus anciennes. Sa vinification réalisée avec des outils modernes, alliée au respect de la tradition, en fait un vin à la fois agréable dans sa jeunesse tout en étant un grand vin de garde. Le choix d'une vinification traditionnelle s'exprime par une extraction mesurée, adaptée aux cépages. L'élevage en barrique est d'une durée d'un an environ. Le pourcentage de barriques neuves varie en fonction du millésime mais n'est jamais inférieur à 30%. Tous les trois mois environ, un soutirage est pratiqué afin de clarifier les vins. Après un an, les vins sont assemblés dans les cuves en bois et collés au blanc d'œuf.

Dégustation

Un vin équilibré, bels arômes épicés, bonne longueur, peu puissant et charmeur. Se marie à la perfection avec une tourte de faisan au foie gras.

CHÂTEAU DESMIRAIL 2015

MARGAUX

Troisième Grand Cru Classé

Récompenses



90/100
Robert Parker

**Wine
Spectator**

91/100
Wine Spectator



91/100
Decanter



17/20
Jancis Robinson



90-92/100
Neal Martin



89/100
James Suckling

Revue de presse

Robert Parker • 90/100

Wine Spectator • 91/100

Decanter • 91/100

Jancis Robinson • 17/20

Neal Martin • 90-92/100

James Suckling • 89/100

Le Point • 16/20

Revue du Vin de France • 17/20