

Avril 2006

**JACQUES & FRANCOIS LURTON GRAN ARAUCANO 2003, le vin récompensé
“THE BEST CHILEAN CABERNET SAUVIGNON” présenté à la London Wine
Trade Fair**

*Jacques et François Lurton ont choisi cette nouvelle édition de la LONDON WINE TRADE FAIR pour présenter en exclusivité leur **Gran Araucano Cabernet Sauvignon 2003**, couronné “Meilleur Cabernet Sauvignon du Chile” lors des Wines Of Chile Awards de janvier 2006 !*

En 1997, Jacques et François Lurton découvrent une parcelle de vieilles vignes de Cabernet Sauvignon en franc de pied- cépage roi du vignoble bordelais et extrêmement intéressant pour ses capacités d’adaptation aux différents terroirs – proches de la ville de Santa Cruz, dans la vallée de Colchagua. Avec des raisins d’une rare concentration ces vignes sont tout naturellement devenues le berceau du Gran Araucano. Elles ont été complétées, par la suite, par des vignes proches du village de Lolol ainsi que dans la vallée d’Apalta.

Le millésime 2003 a bénéficié de conditions climatiques optimales menant à une très bonne maturité des raisins. Ramassage en cagette, double tri sélectif, macération préfermentaire à froid, puis alcoolique et enfin post-fermentaire - ont permis au Gran Araucano d’acquérir une structure tannique tout en finesse Ce grand vin a ensuite passé 18 mois en barriques bordelaises.

D’une belle robe rouge intense et profonde, le **Gran Araucano Cabernet Sauvignon** est très opulent en bouche et possède une belle palette aromatique jouant sur plusieurs registres – fruits rouges, chocolat et épices (notes poivrées).

La LWTF est l’occasion également, pour Jacques et François Lurton de présenter leurs sept nouveautés, véritable invitation à un “tour du monde”, parmi lesquelles :

Du Portugal...

Esteio et **Esteio Grande Escolha** , millésime 2004, élaborés à partir de raisins issus de vignes poussant dans l’un des terroirs les plus schisteux et tempérés de la vallée du Douro. **Esteio** (nom portugais donné aux piquets de schistes servant à palisser la vigne) est un assemblage de Tinta Roriz, Touriga Francesa et Touriga Nacional (cépages autochtones) partiellement élevé en barrique. C’est un vin complexe et frais, à l’intensité aromatique surprenante.

Esteio “Grande Escolha”, 90% Touriga Francesa et 10% Tinta Roriz, est issu d’une minutieuse sélection de raisins provenant de très vieilles vignes cultivées à 300 mètres d’altitude. “Le **Grande Escolha**”, indique François Lurton, “est un vin très aromatique et d’une grande élégance tannique. C’est un superbe exemple de grand vin sec comme les meilleurs terroirs du Douro peuvent en produire.”

Ce nouveau projet des frères Lurton a été rendu possible grâce à un partenariat, engagé depuis 2004, avec des amis de l’Association “Lavradores de Feitoria”, un groupement de producteurs menés par le Comte de Matheus, et conseillés par Dirck Van Der Niepoort.

... juste de l’autre côté de la frontière, en appellation Rueda...

A été élaboré, à la **Bodega Hermanos Lurton**, un nouveau **100% Verdejo**. En raison de la sécheresse et de la chaleur de 2005, qui réduisirent fortement les rendements, les raisins ont été vendangés de nuit, vinifiés en barriques de chêne français 100% neuves, puis laissés sur lies, avec bâtonnage, pendant six mois. Le nom de cette cuvée et son habillage seront dévoilés en exclusivité lors du salon.

... en traversant les continents ...

Dernier né 2005 de la gamme chilienne **Araucano** : le premier **Pinot Noir** élaboré par les frères Lurton au Chili. Ce vin est issu de parcelles de la vallée de Casablanca, région idéale pour la culture du Pinot Noir de par son climat frais et océanique.

De l’autre côté de la Cordillère, le **Flor de Torrontes**, 100% Torrontes Riojano – cépage blanc le plus réputé en Argentine – d’une très belle intensité aromatique florale, tout en élégance et finesse.

Suite de ce “tour du monde” en sept vins la semaine prochaine...

Seront présents sur le stand de Jacques & François Lurton (Stand P1):

**François Lurton
Jacques Lurton
Anne Blois**

-Fin-

Contact Presse : Agnès Richer de Forges
Tél : +33 557 55 88 05 / Fax : +33 557 55 12 13 / E-mail : com4@jflurton.com