

Décembre 2011

Le Cardinal de Duplessis 2008, un second qui inspire le respect

Communiqué Insolite – Communiqué Plaisir – Communiqué Terroir - Communiqué Référence

Marie-Laure Lurton présente le second vin du Château Duplessis, le Cardinal de Duplessis, un Moulis de grande noblesse, à boire religieusement

Un Nom, une Femme, trois Châteaux

Marie-Laure Lurton, créatrice de grands vins est à la tête de trois magnifiques propriétés Médocaines : Villegeorge (17 ha), Duplessis (18 ha) et la Tour de Bessan (19 ha), des signatures de belle élégance qui affirment surtout le talent d'une œnologue de renom.

C'est en 1992 que Lucien Lurton transmet à Marie-Laure les trois vignobles qu'elle n'aura de cesse de faire progresser qualitativement. Les vins, elle les crée à son image avec un profond respect du terroir, sans tricherie aucune.

« *Je suis une vraie Margalaise* », souligne Marie-Laure Lurton qui a passé toute son enfance au Château Brane Cantenac, le fief familial où son père l'a élevée dès son plus jeune âge dans la culture du vin.

La quarantaine dynamique, Marie-Laure est une véritable passionnée qui revendique ses racines qui la rattachent à Margaux. Aujourd'hui elle est sans nul doute la femme la plus en vue du Médoc et ses vins gagnent assurément à être connus à leur juste valeur.



Le Cardinal de Duplessis: Un Moulis fier de ses origines !

La famille Du Plessis était apparentée au Cardinal de Richelieu, un homme d'église, sérieux, à la posture élégante, habillé d'une cape rouge : Marie-Laure en a fait l'illustre emblème de son second vin.

Quelques châteaux font la réputation de Moulis. Le Château Duplessis en fait partie. Moulis est situé à l'ouest de Margaux, à l'intérieur des terres. Les vins de cette appellation allient la finesse des Margaux à la puissance et la complexité des Saint-Julien.

Elevé dans les meilleures conditions, le Cardinal Duplessis est issu de l'assemblage de quatre cépages de la propriété :

77% de Merlot, 14% de Cabernet Sauvignon, 7% de Cabernet Franc et 2% de Petit-Verdot.

A la dégustation, il mérite d'être aéré pour apprécier toute la complexité de son bouquet avec des arômes de pivoine, de cassis, de framboise et de notes poivrées.

En bouche, il s'assouplit pour dévoiler de jolis tanins, et finir avec une belle fraîcheur qui s'accordera notamment avec des plats épicés, tels qu'un tajine, ou bien un curry d'agneau.



Ce vin est disponible chez les meilleurs cavistes, environ 8.10€.

Suivez l'actualité de Marie Laure Lurton sur <http://marielaurelurton.blogspot.com/>

Tel : 05.56.58.22.01 / <http://www.marielaurelurton.com/>

Bureau de Presse
Agence Force 4 / Sophie Morgaut-Lejeune
Tél. : 01 44 40 27 30
sophie@agence-force4.com