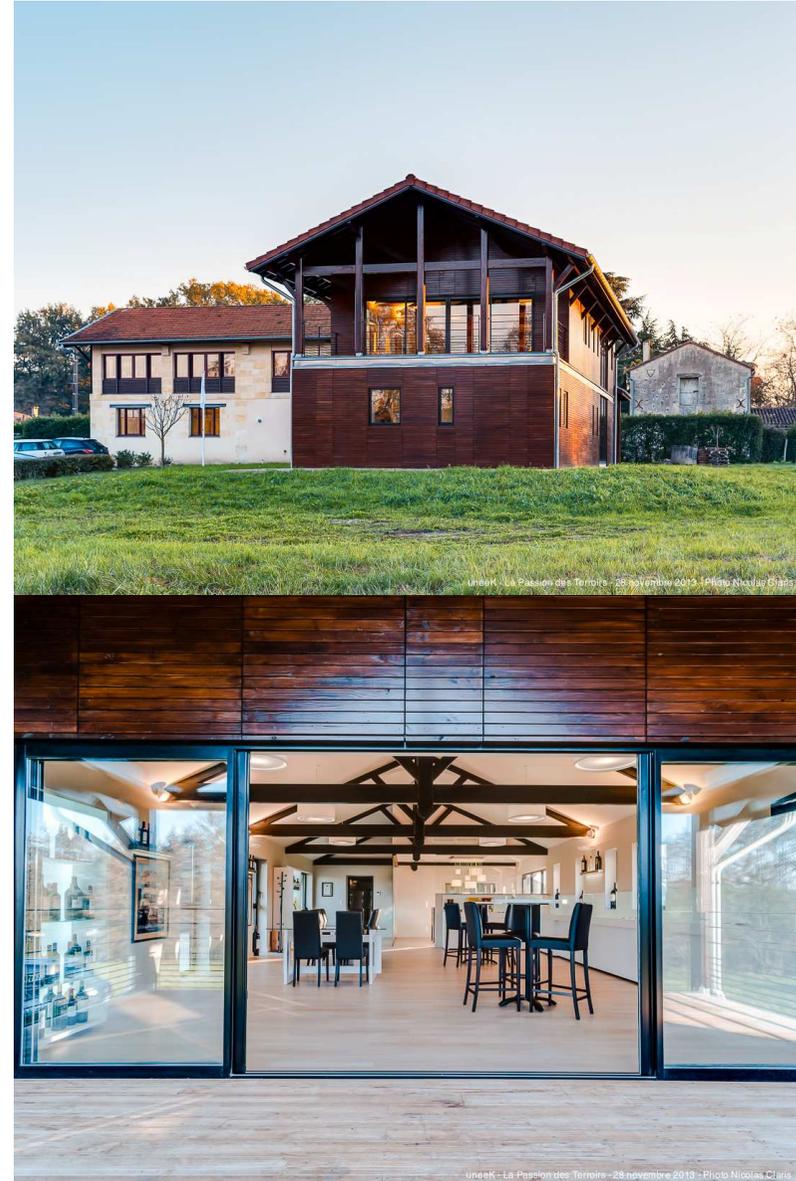




LA PASSION
DES TERROIRS

LA PASSION DES TERROIRS

- Créée en 1993 par les enfants de Lucien Lurton, l'entreprise *Lucien Lurton & Fils* devenue en 1999 *La Passion des Terroirs* a développé une véritable activité de négoce sur la place de Bordeaux
- La Passion des Terroirs fait désormais partie des 15 premières maisons de négoce de Bordeaux, distribuant des vins de toutes les appellations bordelaises



L'ENTREPOT PRES DE MARGAUX

Benqueyre Logistique

Situé à Cantenac, au cœur de l'appellation Margaux, le site logistique de La Passion des Terroirs offre une grande flexibilité et une grande réactivité aux besoins des clients.

Le site semi-enterré de 5.000 m² offre la possibilité de conserver près de 3 millions de bouteilles dans des conditions optimales.



LES CHIFFRES

- **44 millions d'euros de CA**
- Plus de 5 millions de bouteilles expédiées annuellement
- 1/3 de l'activité réalisé grâce aux vins de la famille Lurton
- 1/3 de l'activité réalisé sur le milieu de gamme : Crus Bourgeois et petits Châteaux médaillés
- 1/3 de l'activité réalisé sur les Grands Crus Classés
- Une gamme permanente de plus de 760 références
- Plus de 3 millions de bouteilles stockées dans des conditions idéales

LA FAMILLE LUCIEN LURTON

« Une recherche constante de l'excellence et de la meilleure expression des Terroirs »

- Acteur majeur du secteur viticole de la région de Bordeaux depuis 3 générations, la famille Lurton est un des principaux propriétaires de Châteaux de la région
- Depuis le **Château Brane-Cantenac** où il a pris la suite de son père et de son grand-père en 1954, Lucien Lurton a progressivement acquis quelques uns des fleurons de la viticulture Bordelaise, dont de nombreux Crus Classés:

Château de Camarsac, Château Bouscaut, Château Duplessis, Château de Villegeorge, Château La Tour de Bessan, Château Desmirail, Château Durfort-Vivens, Château Climens, Château Doisy-Dubroca.

LA FAMILLE LUCIEN LURTON

- En 1992, ses enfants ont pris la succession des propriétés familiales avec succès.
- Ces frères et sœurs, à l'écoute de leurs terroirs respectifs, continuent avec enthousiasme et savoir-faire le travail de la vigne des générations précédentes.
- Personnalité, respect de la terre, exigence, indépendance ; ainsi pourrait être résumé l'essentiel du caractère de la famille Lucien Lurton.

Les propriétés de la famille Lucien Lurton

Lucien Lurton

Louis Lurton



Denis Lurton
Château Desmirail
3e GCC Margaux
Initial de Desmirail (2e vin)
Château Fontarney



Brigitte Lurton



Henri Lurton
Château Brane- Cantenac
2e GCC Margaux
Baron de Brane (2e vin)
Château Notton



Marie-Laure Lurton
Château Villegeorge
Haut Médoc - Cru Bourgeois
Château La Tour de Bessan
Margaux - Cru Bourgeois
Château Duplessis
Moulis - Cru Bourgeois



Sophie Lurton-Cogombles
Château Bouscaut
Pessac-Léognan, GCC de Graves
Château Lamothe Bouscaut
Château Valoux
Pessac-Léognan AOC



Gonzague Lurton
Château Durfort-Vivens
2e GCC Margaux
Relais de Durfort-Vivens (2e vin)
Château Domeyne
Saint Estèphe Cru Bourgeois



Thierry Lurton
Château de Camarsac
(Château Barat)
Bordeaux AOC
Bordeaux Supérieur AOC



Edwige Lurton

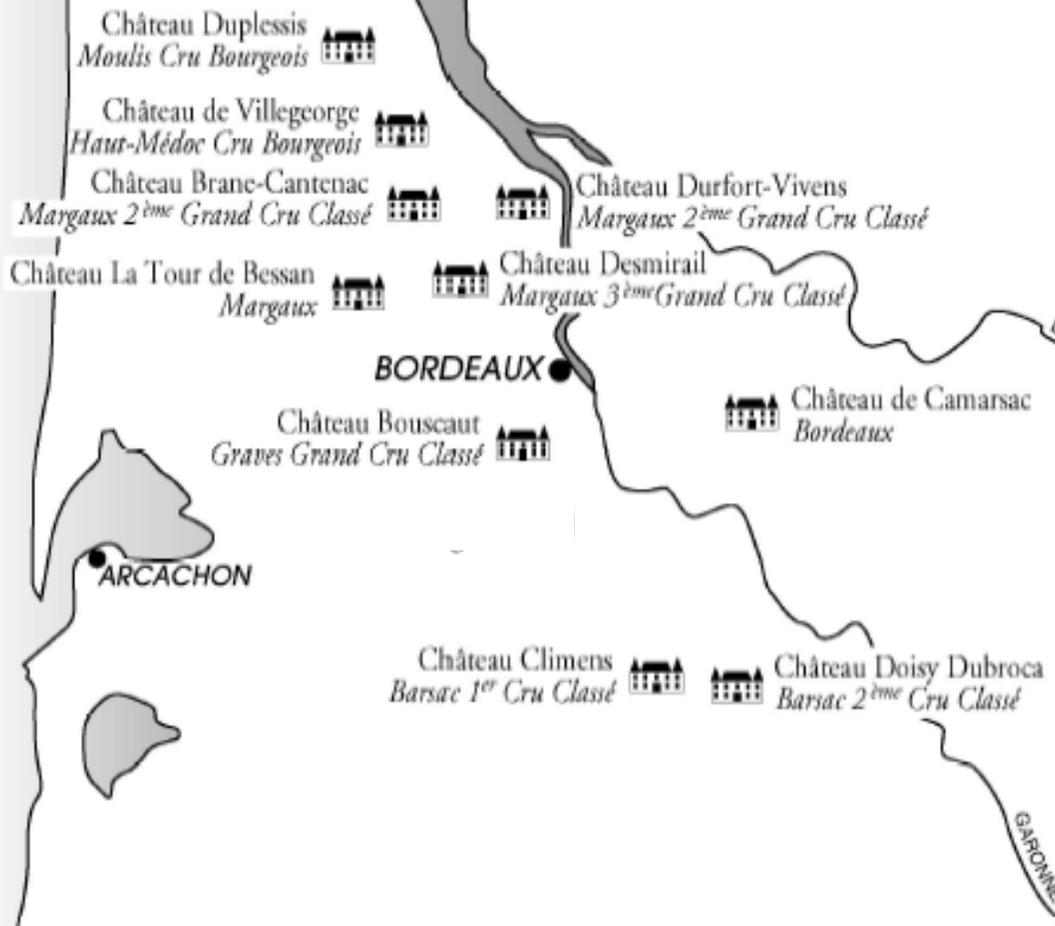


Bérénice Lurton
Château Climens
1e GCC Barsac
Cypres de Climens
(2e vin)



O
C
E
A
N
A
T
L
A
N
T
I
Q
U
E

Les Vignobles Familiaux



LES CHATEAUX FAMILLE LUCIEN LURTON



Château de Camarsac



Château Bouscaut



Château de Villegeorge



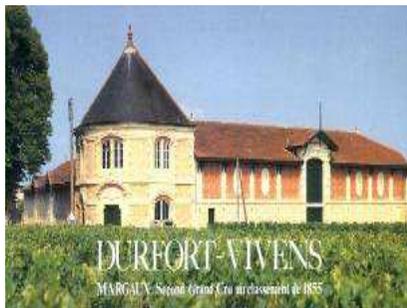
Château Duplessis



Château La tour de Bessan



Château Desmirail



Château Durfort-Vivens



Château Brane Cantenac



Château Climens

CHATEAU DE CAMARSAC

Bordeaux et Bordeaux Supérieur

Entre Bordeaux et Saint-Emilion, se trouve les magnifiques terroirs de l'Entre-Deux-Mers.

Sur le promontoire de Camarsac, le Château connu comme un des « châteaux du Prince Noir » a été construit au 14ème siècle. Le vignoble s'étend sur les communes de Camarsac, Loupes, Saint Aubin de Branne, Cabara et Sainte-Terre. Cette mosaïque de terroirs alliée à celle de l'encépagement favorise la complexité des vins.

Lucien Lurton achète la propriété en 1973, renouant ainsi avec ses racines de l'Entre-Deux-Mers. Depuis 2007, son fils, Thierry Lurton, a repris avec enthousiasme les rênes de la propriété.

PROPRIETAIRE

Thierry Lurton

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

85 ha

PRODUCTION

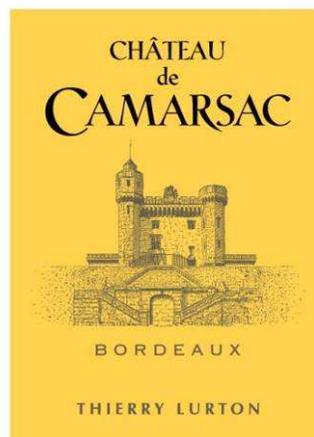
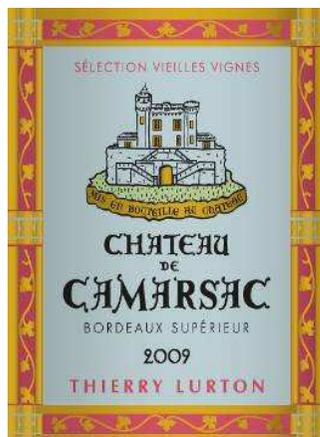
450 000 bouteilles par an

RENDEMENT MOYEN

55 hl/ ha

AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans



TERROIR

Argilo graveleux sur sous sol calcaire et limoneux (Camarsac, Loupes) Argilo Calcaire (Saint Aubin de Branne et Cabara) Argilo sableux, limoneux (Sainte Terre).

CEPAGES

Merlot 65% - Cabernet Sauvignon 30% - Cabernet Franc 5%.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification ajustée aux caractéristiques parcellaires. Elevage en cuves ou en barriques de chêne selon les cuvées.





CHATEAU BOUSCAUT

Pessac Léognan - Grand Cru Classé de Graves

Né au 17^{ème} siècle, le vignoble de Bouscaut s'étend sur la commune de Cadaujac au sud de Bordeaux. Il trouve sa consécration en 1953 avec le titre envié de Cru Classé de Graves pour ses vins blancs et rouges. Il appartient à Sophie Lurton et son mari Laurent Cogombles. Sous la prestigieuse appellation Pessac-Léognan, les vins de Bouscaut sont produits dans la plus pure tradition des grands crus de cette région, sur un terroir à dominante argilo-graveleuse sur sol calcaire.

PROPRIETAIRES

Sophie Lurton et Laurent Cogombles

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

47 ha

PRODUCTION

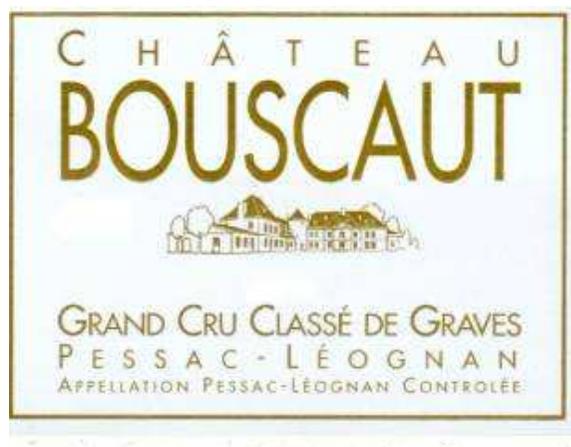
250.000 bouteilles/an

RENDEMENT MOYEN

45 hl/ha

AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans



TERROIR

Graves et colluvions argilo sableuses sur socle calcaire

CEPAGES

Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 40% - Malbec 10%

VINIFICATION ETELEVAGE

Vinification en cuves inox thermo régulées. Élevage traditionnel en fût de chêne, durant 16 mois (40% de barriques neuves)

VIEILLISSEMENT

10 ans et plus

SECOND VIN : Les Chênes de Bouscaut

AUTRES PROPRIETES : Château Lamothe Bouscaut et Château Valoux





CHATEAU DE VILLEGEORGE

Haut-Médoc – Cru Bourgeois

Le Château de Villegeorge est voisin du prestigieux vignoble de l'appellation Margaux. Il jouit d'un terroir semblable, et les grands courtiers bordelais ne se sont pas trompés lors du classement de 1932 en lui attribuant le statut de « Grand Cru Exceptionnel » parmi les crus bourgeois. En 2003, ce cru a été classé « Cru Bourgeois Supérieur ».

Lucien Lurton avait acquis ce cru en 1973. Lors du partage de ses propriétés en 1992, il confie Villegeorge à sa fille, Marie-Laure qui vinifiait déjà ce domaine depuis 1986.

PROPRIETAIRE

Marie Laure Lurton

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

15 ha

PRODUCTION

45 000 bouteilles/an

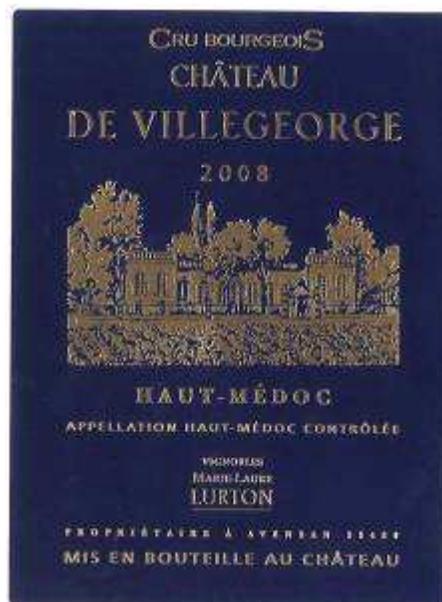
RENDEMENT MOYEN

45 hl/ha

AGE MOYEN

DES VIGNES

25 ans



TERROIR

Graves pyrénéennes

CEPAGES

Cabernet sauvignon 56 % - Merlot 44 %

VINIFICATION ET ELEVAGE

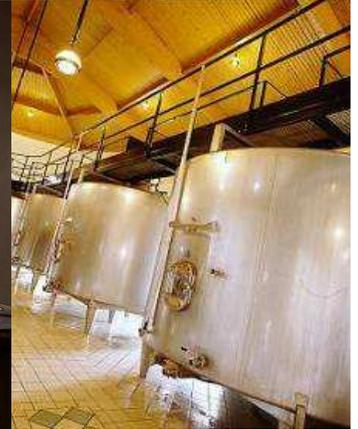
Culture raisonnée « Terra Vitis » depuis le millésime 2003
Vendange manuelles et mécaniques, macération de 15 à 28 jours selon les parcelles. Élevage 10 à 16 mois en barriques.

VIEILLISSEMENT

10 ans

SECOND VIN : L'Etoile de Villegeorge





CHATEAU DUPLESSIS

Moulis en Médoc – Cru Bourgeois

La légende attribue cet ancien pavillon de chasse (début 17ème) à Armand Duplessis, neveu du Cardinal de Richelieu, qui fut gouverneur de Guyenne et Gascogne en 1755, brillant esprit ami de Voltaire et grand épicurien. Le Château Duplessis produit des vins généreux aux tannins charnus et concentrés, bien fondus, au nez finement boisé. Installé sur un terroir argilo-calcaire, ce cru exprime pleinement les qualités des beaux Moulis après vieillissement.

PROPRIETAIRE

Marie-Laure Lurton

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

19 ha

PRODUCTION

80 000 bouteilles

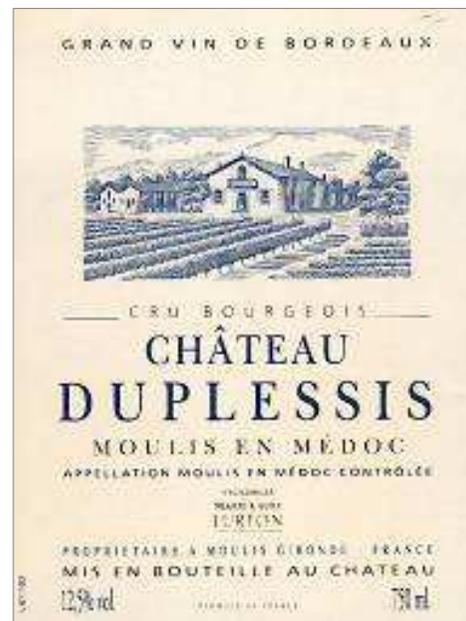
RENDEMENT MOYEN

48 hl/ha

AGE MOYEN

DES VIGNES

24 ans



TERROIR

Argilo-sableux et argilo-marneux sur socle calcaire

CEPAGES

Merlot 68% - Cabernet sauvignon 23% - Cabernet franc 7%
Petit Verdot 2%

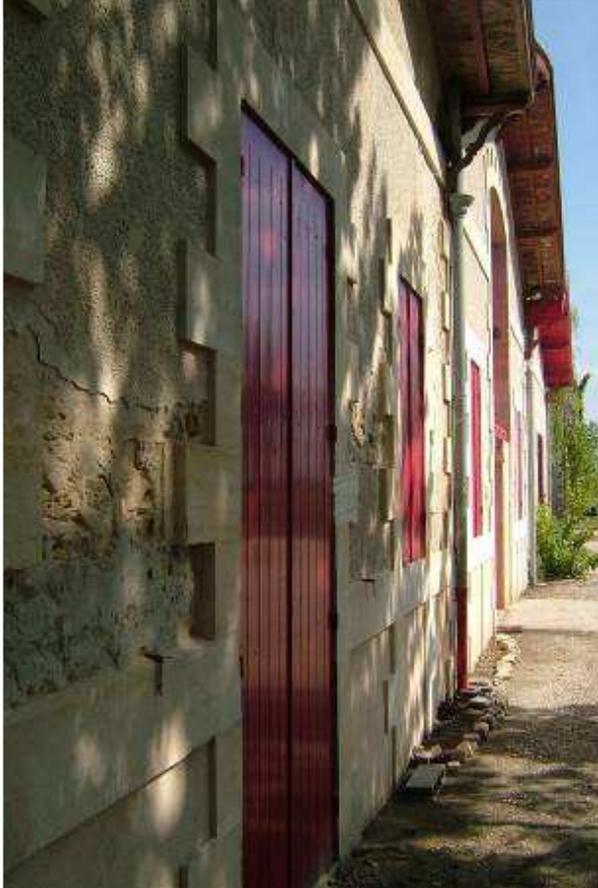
VINIFICATION ET ELEVAGE

Culture raisonnée « Terra Vitis » depuis le millésime 2003
Vendanges manuelles et mécaniques. Élevage en barriques pendant 10 à 16 mois.

VIEILLISSEMENT

5 ans à 10 ans

SECOND VIN : Le Cardinal de Duplessis



CHATEAU LA TOUR DE BESSAN

Margaux – Cru Bourgeois

Ce cru tient son nom d'une tour du 13^{ème} siècle située à Soussans, vestige d'une construction médiévale, véritable place forte destinée à protéger son propriétaire, le seigneur Jehan Colomb, lors de ses séjours sur ses terres. En 1972, Lucien Lurton rachète la tour et le vignoble. Puis en 1992, sa fille Marie-Laure en prend la direction. Dans un cadre hors du commun, au sein d'un bâtiment d'architecte entièrement rénové en 1999, le Château La Tour de Bessan s'inscrit dans la nouvelle génération viticole en accord avec des traditions ancestrales.

PROPRIETAIRE

Marie-Laure Lurton

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

32 ha sur graves

PRODUCTION

70 000 bouteilles

RENDEMENT MOYEN

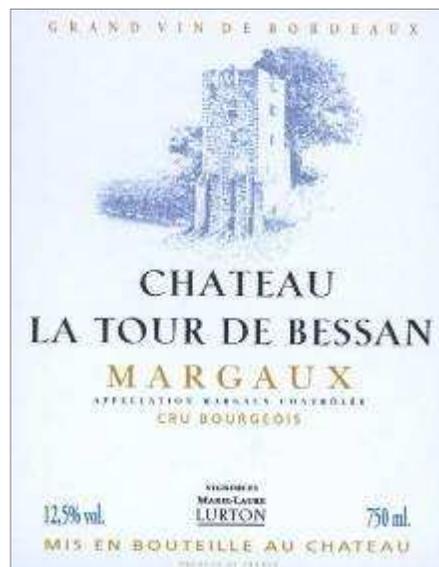
48 hl/ha

AGE MOYEN DES VIGNES

24 ans

TERROIR

Graves profonds du quaternaire



CEPAGES

Cabernet sauvignon 48% - Cabernet franc 2% - Merlot 49%
Petit Verdot 1%

VINIFICATION ET ELEVAGE

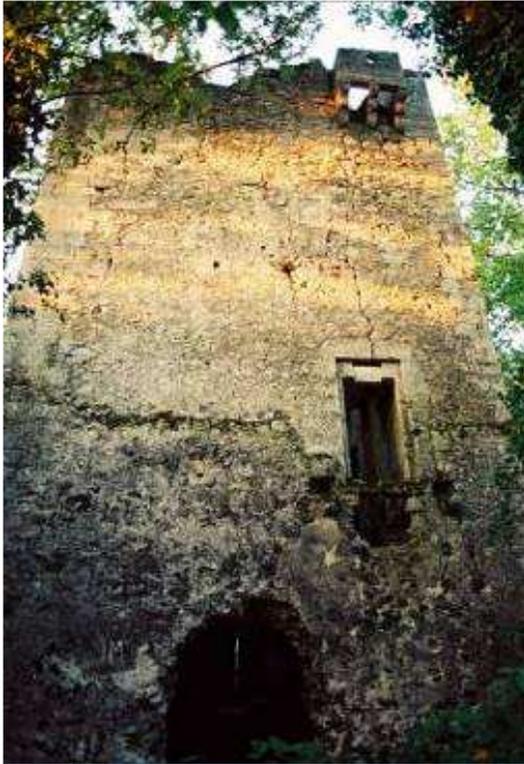
Culture raisonnée « Terra Vitis » depuis le millésime 2003.
Vendanges manuelles et mécaniques. Élevage en barriques pendant 10 à 14 mois.

VIEILLISSEMENT

5 ans à 10 ans

SECOND VIN : Le Page de La Tour de Bessan





CHATEAU DESMIRAIL

Troisième Grand Cru Classé de Margaux

Situé à Cantenac, à côté de Margaux, le Château Desmirail a été fondé à la fin du 17ème siècle par Jean Desmirail. Ses descendants resteront propriétaires du Domaine jusqu'à la moitié du 19ème siècle. Au moment de son classement en 1855 en tant que 3ème Grand Cru Classé, Château Desmirail était la propriété de Monsieur Sipièrre qui était également régisseur de Château Margaux. C'est en 1981 que Lucien Lurton devient propriétaire de Desmirail. En 1992 son fils Denis reprend les rênes et poursuit la tradition de qualité de ce grand château de Margaux.

PROPRIETAIRE

Denis Lurton

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

30 ha sur graves

PRODUCTION

70 000 bouteilles

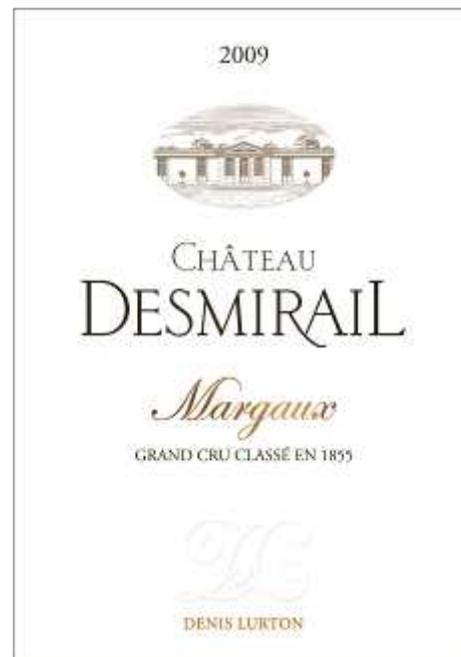
RENDEMENT MOYEN

45 hl/ha

AGE MOYEN

DES VIGNES

30 ans



TERROIR

Graves profonds du quaternaire

CEPAGES

Cabernet sauvignon 70% - Merlot 30%

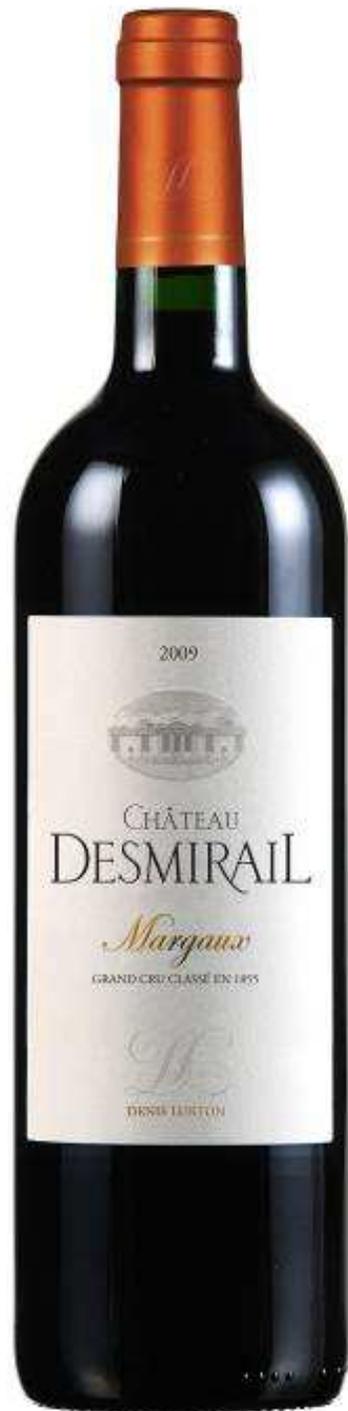
VINIFICATION ET ELEVAGE

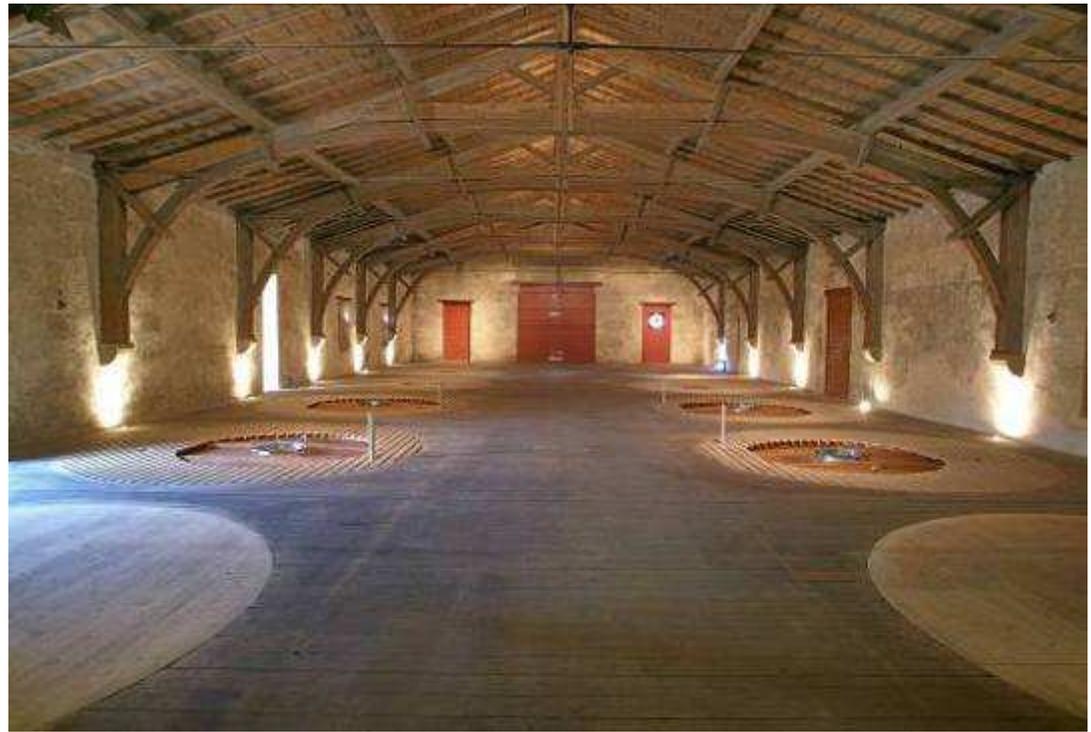
Vendanges manuelles. Élevage en barriques pendant 12 à 18 mois (dont 1/3 de barriques neuve).

VIEILLISSEMENT

5 ans à 10 ans

SECOND VIN : Initial de Desmirail





CHATEAU DURFORT-VIVENS

Second Grand Cru Classé de Margaux

La qualité du vin de Durfort est appréciée dès la fin du 18ème siècle. L'ambassadeur en France et futur président des Etats-Unis Thomas Jefferson, le place dans ses passionnants carnets de voyage aussitôt après Lafite, Latour et Margaux. Le classement de 1855 confirmera l'opinion de ce fin connaisseur en lui attribuant le rang de Second Cru Classé. En 1937, le cru est repris par la société du Château Margaux dont la famille Lurton est alors le principal actionnaire. En 1961 Lucien Lurton, acquiert et restaure ce vignoble d'exception. En 1992, son fils Gonzague hérite de la propriété. Il modernise l'exploitation avec le souci d'exalter les qualités de ce terroir unique.

PROPRIETAIRE

Gonzague Lurton

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

50 ha

PRODUCTION

100 000 bouteilles/an

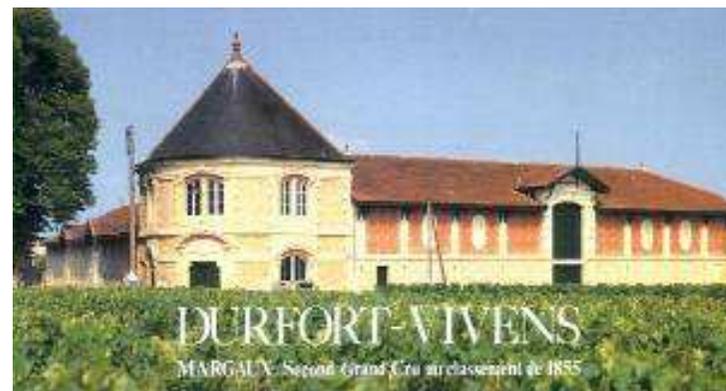
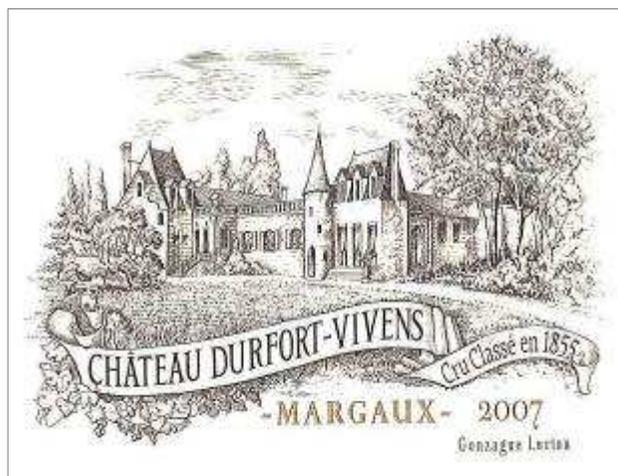
RENDEMENT MOYEN

45 hl/ha

AGE MOYEN

DES VIGNES

25 ans



CEPAGES

Cabernet sauvignon 70% - Merlot 25%

Cabernet Franc 5%

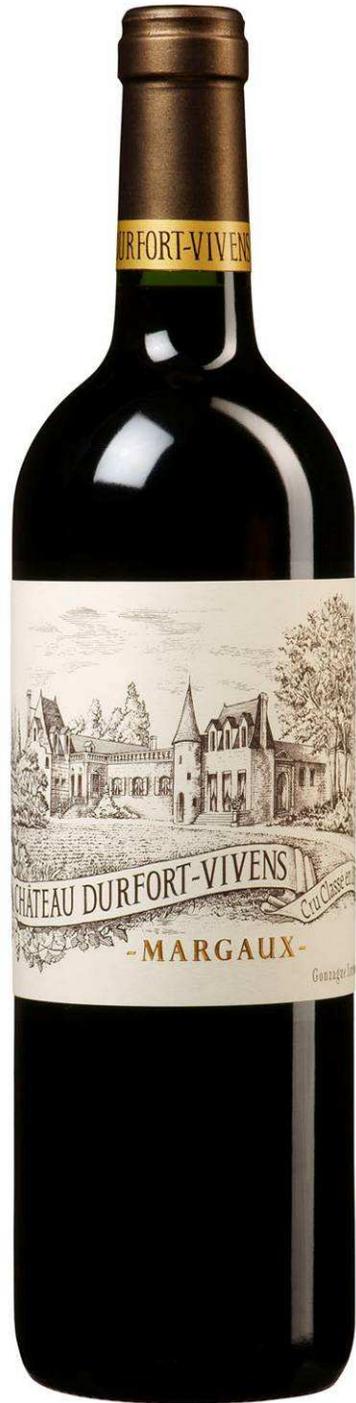
VINIFICATION ET ELEVAGE

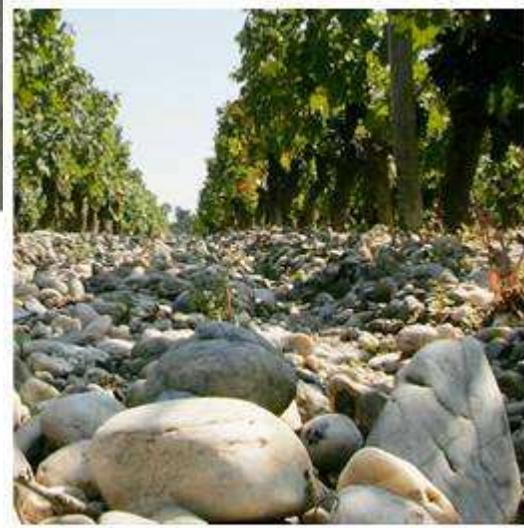
Vignoble conduit en lutte intégrée depuis 10 ans. Une partie du vignoble est maintenant conduit en bio-dynamie. Vendanges manuelles - Fermentation en petites cuves ciments pour suivi parcellaire. Elevage en fût pendant 16 à 20 mois dont 45% neuves.

VIEILLISSEMENT

10 ans et plus

SECOND VIN : Le Relais de Durfort-Vivens





CHATEAU BRANE CANTENAC

Second Grand Cru Classé de Margaux

Fondé au début du 18ème siècle par la famille Gorce, le domaine était à l'époque connu sous le nom de Château Gorce. Sous l'égide de la famille Gorce le domaine atteint un niveau comparable à ceux Brane-Mouton - aujourd'hui mieux connu en tant que Mouton-Rothschild. Au 19ème siècle le baron Hector de Brane, surnommé le Napoléon des vignes, acquiert la propriété qui devient quelques années plus tard le Château Brane-Cantenac.

Le Château est établi sur le plateau de Cantenac à Margaux. Arrivé en tête des seconds crus lors du classement de 1855, Château Brane-Cantenac rivalisa longtemps avec les premiers crus. Propriété de la famille Lurton depuis 1925, il est aujourd'hui dirigé par Henri Lurton. Ce dernier s'est employé à redonner son lustre à cette propriété au potentiel exceptionnel.

PROPRIETAIRE

Henri Lurton

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

75 ha

PRODUCTION

120 à 160 000 blles/an

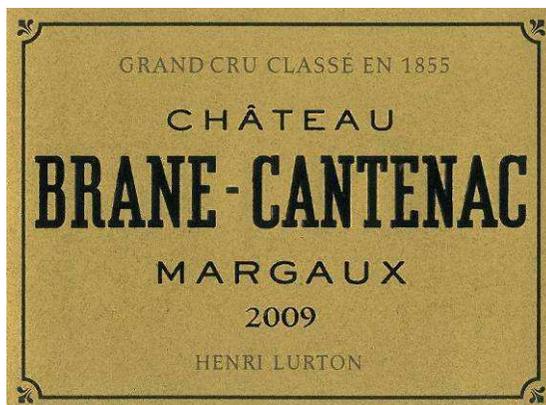
RENDEMENT MOYEN

45 hl/ha

AGE MOYEN

DES VIGNES

25 ans



TERROIR

Graves profondes du quaternaire

CEPAGES

Cabernet sauvignon 55% - Merlot 40%

Cabernet franc 5%

VINIFICATION ET ELEVAGE

En fût pendant 18 mois avec un pourcentage de barriques neuves de 60 %.

VIEILLISSEMENT

10 ans et plus

SECOND VIN : Baron de Brane





CHATEAU DOISY-DUBROCA

2^{ème} Cru Classé de Barsac - Sauternes

Le château Doisy Dubroca est la plus petite propriété des crus classés du Sauternais. Ce second cru classé de Barsac s'étend en effet sur 3,28 hectares seulement et ne produit aujourd'hui que 3 000 bouteilles environ par an, ce qui en fait un vin particulièrement rare et recherché. « C'est vraiment un vin de connaisseur », estime Robert Parker. Les vins produits sont empreints de féminité et d'élégance. Ils bénéficient de rendements très faibles (17 hl/ha en moyenne) et sont élevés 18 à 24 mois en barriques bordelaises de 225 litres renouvelées par tiers.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

3,28 hectares

RENDEMENT MOYEN

17 hl/ha

AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans



TERROIR

Sable rouge et gravier sur socle calcaire fissuré.

CEPAGE

Sémillon 100%

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les mouts fermentent en barriques. L'élevage dure deux ans en fûts renouvelés de 35 à 60%.

VIEILLISSEMENT

20 ans

CHATEAU CLIMENS

1^{er} Cru Classé de Barsac-Sauternes

Situé au sommet de l'Appellation Barsac, le terroir du Château Climens constitue une entité incomparable. Ses terres rouges reposent sur un socle calcaire fissuré qui induit un excellent drainage naturel. Ce terroir d'exception favorise un développement précoce du botrytis et son cépage de prédilection, le sémillon y trouve une expression véritablement fabuleuse...

Cette distinction innée vaut très tôt au Château Climens le titre de « Seigneur de Barsac », et en 1855 le rang de Premier Cru Classé.

Lucien Lurton, grand nom de la viticulture bordelaise et amateur de grands terroirs, l'acquiert en 1971. La plus jeune de ses dix enfants, Bérénice Lurton, a repris les rênes du domaine en 1992, consacrant toute son énergie à recréer, un millésime après l'autre, le magie de Climens.

Les vins de Climens sont célèbres pour leur finesse et leur complexité aromatique exceptionnelles : la fraîcheur et la minéralité apportées par le calcaire leur donne un éclat très particulier et une puissance toute en élégance. La conversion en bio-dynamie effectuée en 2010 ne pourra que renforcer l'expression et l'identité de ce terroir unique.

PROPRIETAIRE

Bérénice Lurton

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

30 hectares

RENDEMENT MOYEN du 1^{er} vin

(moyenne sur 20 ans) 7 hl/ha

AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

TERROIR

Sables rouges
argileux
ferrugineux sur
socle calcaire
fissuré.



CEPAGE

Sémillon 100%

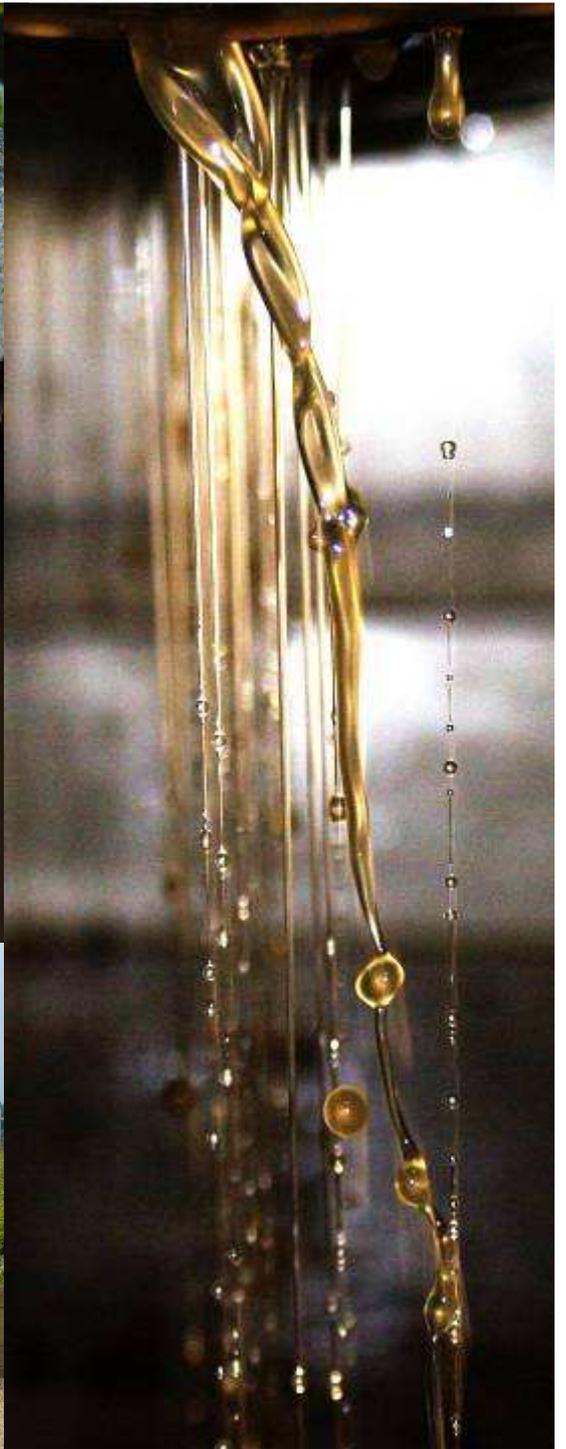
VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles. Tries successives afin de ne cueillir que les baies atteintes du fameux Botrytis Cinérea, la « pourriture noble ».

Vinification et élevage en barriques, pendant 20 à 24 mois.

SECOND VIN : Cyprès de Climens





LES PROPRIETES PAR ALLIANCE

En parallèle des châteaux appartenant aux enfants de Lucien Lurton, La Passion des Terroirs distribue également les vins de Châteaux partenaires privilégiés, appartenant à Claire Villars-Lurton, la femme de Gonzague Lurton :

Château Ferrière, Château La Gurgue, Château Haut-Bages Libéral, Château Domeyne (achat récent commun de Claire & Gonzague).

CHATEAU HAUT BAGES LIBERAL

5^{ème} Grand Cru Classé de Pauillac

La famille Libéral, courtiers de père en fils, régissait le domaine au début du 18^{ème} siècle. Au fil du temps, ces fins connaisseurs ont réuni les meilleurs terroirs de Pauillac. C'est ainsi que ce 5^{ème} Cru Classé en 1855 possède aujourd'hui la moitié de son vignoble accolé à celui de Château Latour et l'autre moitié derrière le Château Pichon Baron, situé sur les hauteurs du lieu dit « Bages », grand plateau au sud de Pauillac. Ce superbe vignoble entame une cure de jouvence à partir de 1960, date à laquelle la famille Cruse, alors propriétaire du Château Pontet-Canet, se porte acquéreur de la propriété. Les Cruse vont lancer un vaste programme de replantation des vignes.

Il faudra cependant attendre l'arrivée de la famille Villars, en 1983, pour que le Château Haut-Bages Libéral retrouve réellement son lustre d'antan. Aujourd'hui la propriété est dirigée par Claire Villars Lurton. Elle a entrepris une refonte totale de l'outil de vinification et a adopté une nouvelle approche de l'environnement.

PROPRIETAIRE

Claire Villars Lurton

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

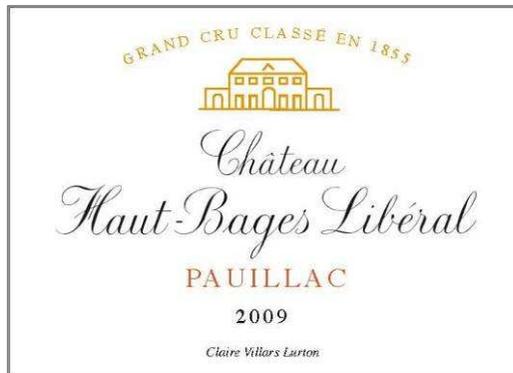
30 hectares

PRODUCTION

130.000 bouteilles/an

AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans



TERROIR

Graves garonnaises gunziennes sur substrat argilo-calcaire.

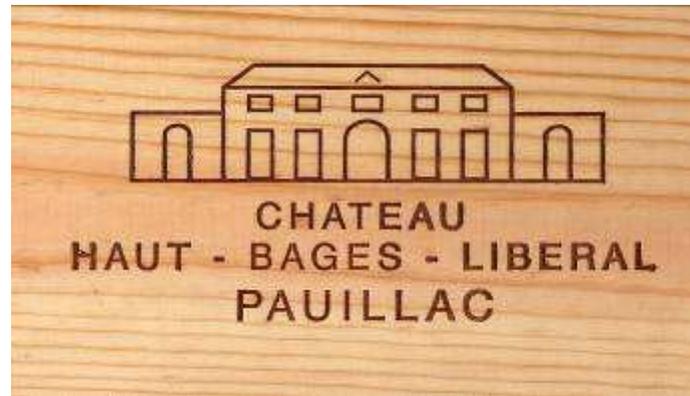
CEPAGE

Cabernet Sauvignon 75% - Merlot 25%

VINIFICATION ET ELEVAGE

Traditionnelle en cuves inox et béton dont les volumes sont proportionnels au parcellaire. Elevage en barriques pendant 16 mois (neuves à 40%).

SECOND VIN : La Fleur de Haut Bages-Libéral



CHÂTEAU FERRIÈRE

3^{ème} Grand Cru Classé de Margaux

Le nom de ce domaine provient de son fondateur, Gabriel Ferrière qui, au milieu du 18^{ème} siècle, était courtier royal à Bordeaux et officier des chasses du roi. En 1855, à l'occasion de la classification des crus du Médoc, le Château Ferrière est classé troisième cru. En 1952, Alexis Lichine prend la direction de l'exploitation en tant que fermier, et la totalité du vin est vinifiée au Château Lascombes. En 1988, la famille Villars rachète les vignes et le château et ne reprend qu'en 1992 l'exploitation du vignoble et la vinification lorsque le contrat de fermage prend fin. Elle met tout en œuvre pour ramener ce trésor à la lumière. C'est pourquoi d'importants travaux de rénovation sont entrepris avec la volonté de hisser le Château Ferrière au plus haut niveau et de restaurer le vignoble dans sa splendeur originelle.

PROPRIETAIRE

Claire Villars Lurton

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

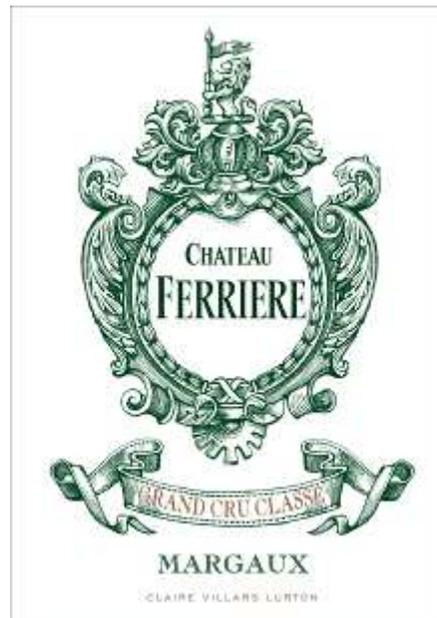
10 ha

PRODUCTION

50.000 bouteilles/an

AGE MOYEN DES VIGNES

45 ans



TERROIR

Graves et sables sur des marnes calcaires.

CEPAGES

Cabernet sauvignon 55 % - Merlot 40% - Cabernet franc 5%

VINIFICATION ET ELEVAGE

Traditionnelle, en cuve béton et bois dont les volumes sont proportionnels au parcellaire. Elevage en barrique 20 mois (neuves à 35%).

VIEILLISSEMENT

5 ans à 25 ans



CHÂTEAU DOMEYNE

Cru Bourgeois de Saint Estèphe

Sur une magnifique croupe de graves non loin des grands crus classés de Saint-Estèphe (Château Calon Ségur), Château Domeyne a confirmé en 2003 son classement de 1932 de Cru Bourgeois et collectionne les médailles chaque année. En 2006, le Château fut racheté par Claire Villars Lurton, propriétaire de Château Haut-Bages Libéral (Pauillac) et Château Ferrière (Margaux), et son époux Gonzague Lurton, propriétaire de Château Durfort Vivens (Margaux). Ils mettent tout leur savoir-faire pour hisser ce cru parmi les meilleurs de l'appellation.

PROPRIETAIRE

Claire Villars-Lurton
et Gonzague Lurton

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

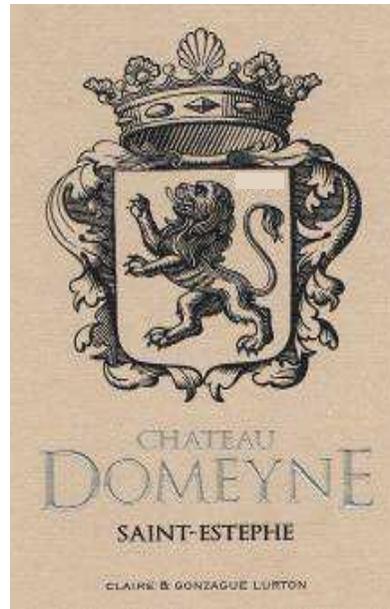
8 ha

RENDEMENT MOYEN

45 hl/ha

AGE MOYEN DES VIGNES

40 ans



TERROIR

Plateaux graveleux sur calcaire .

CEPAGES

Merlot 60% - Cabernet Sauvignon 40 %

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles. Vinification médocaine traditionnelle. Cuvaision de 21 jours en moyenne. Elevage en barriques (dont 25% neuves en moyenne) pendant 12 mois.

VIELLISSEMENT

3 à 15 ans

SECOND VIN : Château Faget



