

**Juillet 2010**

## **Château Duplessis**

### **Le Moulis-en-Médoc signé Marie-Laure Lurton**

**Communiqué Terroir - Communiqué puissance - Communiqué finesse - Communiqué plaisir**

Charnel, puissant et élégant : tel est le millésime 2006 du château Duplessis. Grâce au talent de Marie-Laure Lurton, ce Moulis-en-Médoc, un magnifique Cru Bourgeois, revendique fièrement le caractère de son appellation. L'ombre de Margaux et de ses Grands Crus Classés ne lui fait visiblement pas peur. Une cuvée qui s'impose aisément parmi les coups de cœur de la rentrée !

#### **Marie-Laure Lurton, créatrice de grands vins**



Lorsqu'on grandit à Margaux, au château Brane-Cantenac, au sein d'une famille qui a largement contribué à l'écriture de l'histoire des vins de Bordeaux, difficile d'échapper à l'amour du vin. Si le destin de Marie-Laure Lurton, tout aussi dynamique que passionnée, semblait tout tracé, cette authentique Margalaise, à la tête de trois superbes châteaux du Médoc, a réellement su se faire un prénom et imposer sa philosophie. Son ambition? Créer des vins droits, longs, équilibrés. De grands vins, tout simplement ! Pour cela, tout commence à la vigne avec un véritable engagement pour la culture raisonnée. Puis, qu'il s'agisse des vendanges et de maturité des raisins, de vinification ou encore d'élevage, notre créatrice de vins est passée maître dans l'art de dompter la rusticité de ses cuvées. Ce château Duplessis 2006, un Moulis-en-Médoc sans complexe, en est un parfait exemple.

#### **Château Duplessis, un Moulis-en-Médoc fier de son appellation**

64 % de merlot, 25 % de cabernet sauvignon, 9 % de cabernet franc et 2 % de petit verdot : tel est l'assemblage qui a donné naissance à ce millésime 2006. Un Moulis-en-Médoc tout aussi puissant qu'élégant signé du château Duplessis.

#### **Laissez-vous tenter...**

Avec sa belle robe d'un grenat profond et un nez révélant des notes de fruits rouges et d'épices douces, le château Duplessis donne le ton. Celui d'un vin imposant et viril mais avec finesse et élégance. Autant dire une cuvée totalement dédiée au plaisir. Si l'attaque est charnue et les tannins, bien au rendez-vous, ce Moulis-en-Médoc offre aussi une belle fraîcheur et une finale toute en longueur. Quelques années passées en cave lui permettront



de s'exprimer pleinement, avec plus de rondeur, et de révéler très certainement de jolies notes de cuir et de sous-bois.

### **Quels accords ?**

Idéalement servi autour de 18° C., le château Duplessis joue parfaitement des accords avec une côte de bœuf grillée au feu de bois, un curry d'agneau un peu relevé ou encore un risotto aux cèpes en attendant les truffes... Les amateurs de fromage l'apprécient également en compagnie d'un chèvre un peu frais, accompagné de figues fraîches. Quant aux plus patients, ils seront récompensés ! Oublié quelques années en cave, ce millésime 2006 dévoilera toute sa personnalité et plus de complexité.

Le château Duplessis 2006 est vendu chez les meilleurs cavistes au prix de **15.20** € environ.

#### **Bureau de presse :**

Agence Force4 / Sophie Morgaut-Lejeune

Tél. : 01 44 40 27 30 – [sophie@agence-force4.com](mailto:sophie@agence-force4.com)

Contact : Marie Gerometta - [marie@agence-force4.com](mailto:marie@agence-force4.com)