

BRIGITTE LURTON

**Les vins signés Brigitte Lurton,  
pour le plaisir, tout  
simplement.....**

**Dossier de Presse 2012**

BRIGITTE LURTON

**Brigitte Lurton, une nouvelle gamme de vins de marque nommée plaisir**



**Birgitte Lurton : l'art et la manière**



**Une gamme jeune à l'esprit pionnier**



**Une passerelle entre les vignerons et le consommateur**



**Flashcode et pictogrammes**



**Les Vins de Brigitte Lurton**

Bureau de Presse

Agence Force4/ Sophie Morgaut-Lejeune

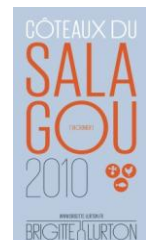
Tél 01 44 40 27 30- [Sophie@agence-force4.com](mailto:Sophie@agence-force4.com)

Contact :Emilie Harmouch – [emilie@agence-force4.com](mailto:emilie@agence-force4.com)

# BRIGITTE LURTON

## Brigitte Lurton, une nouvelle gamme de vins de marque nommée plaisir

Lorsque Brigitte Lurton, fille de Lucien Lurton, fédère sous son nom des vins méridionaux, cela donne une gamme cohérente, célébrant l'art de vivre avec légèreté. Et une pointe de délicieuse impertinence.



## Brigitte Lurton: l'art et la manière

Issue de la grande famille bordelaise du vin, la fille aînée de Lucien Lurton démontre depuis plus de 20 ans, sa profonde connaissance de la filière vin, avec une passion toujours intacte.



Déterminée, infatigable, libre, curieuse, artiste, innovante...les qualificatifs ne manquent pas pour décrire Brigitte Lurton. Mais celui qui lui sied le mieux est sans conteste : intuitive.

Née au sein d'une solide dynastie médocaine, Brigitte Lurton a évidemment grandi avec le vin, au rythme des vendanges, des dégustations et des petites ou grandes histoires bordelaises.

Son tempérament artistique la pousse d'abord vers des études de dessin. Si elle cultive encore aujourd'hui ce talent, bon sang ne saurait mentir, elle revient, dès les années 80, dans le giron familial et ses 11 propriétés (Brane-Cantenac, Durfort-

Vivens, Climens, Bouscaut etc...).

Elle y apprend toutes les facettes du métier, de la taille de la vigne aux séances d'assemblage sous la houlette d'Emile Peynaud, conseiller de Lucien Lurton pendant de nombreuses années.

Elle passe ensuite à la vinification : après un stage à Clos Fourtet (1<sup>er</sup> Grand cru classé Saint-Emilion), elle gère seule les vinifications, de Villegeorge (Cru Bourgeois Haut-Médoc), Desmirail et Durfort-Vivens (crus classés, Margaux).

Elle dépense toute son énergie à Climens, premier cru classé de Barsac, dont l'appellation était alors tombée en désuétude. Guidée par son intuition et sa curiosité, elle s'implante en Espagne, dès les années 90, en créant petit à petit une propriété de 25 hectares de vignes à Rueda.

Sous la marque Belondrade y Lurton, elle y produira un impeccable blanc élevé en barriques à la mode bourguignonne. Un ovni à l'habillage rompant avec les codes habituels, salué immédiatement par le succès.

Dans la foulée, elle est la première non-espagnole à s'intéresser au vignoble de Toro, en 1998, investissant dans 15 hectares de vignes. Là encore, elle prouve au monde du vin que son intuition ne l'a pas trompée.

Ayant finement analysé les comportements actuels de consommation au cours de ses nombreux voyages dans le monde, Brigitte Lurton lance aujourd'hui une gamme de vins éponyme. Pour le plaisir du plus grand nombre, amateurs ou néophytes.

# BRIGITTE LURTON

## Une gamme jeune à l'esprit pionnier

Convaincue que la France peut être encore un « nouveau Monde » des vins, Brigitte Lurton sélectionne des cuvées aussi qualitatives qu'abordables dans des appellations originales.

Des vins faciles d'accès, tant en terme de prix que de goût, s'adressant à un public jeune, plutôt urbain, décomplexé mais attaché à des valeurs gastronomiques, telle est la philosophie de Brigitte Lurton.

Les cuvées sélectionnées souscrivent toutes à de hautes exigences qualitatives.

Elles dévoilent l'âme de leur terroir, avec authenticité : tantôt rocailleuse comme le malbec du Lot, charmeuse comme le Coteau du Salagou ou solaire comme le Côtes Catalanes, un pur grenache.

**Forts de cette ligne, les vins signés Brigitte Lurton se placent avant tout sous le signe du plaisir et du partage.**



# BRIGITTE LURTON

## Une passerelle entre les vignerons et le consommateur

**Avec le talent novateur qui l'a toujours servi, Brigitte Lurton met en lumière des vins représentatifs de leurs origines, fruits d'un partenariat avec des vignerons animés des mêmes convictions que les siennes,**

Après avoir « dessiné » sa ligne de vins et visité de nombreux domaines, Brigitte Lurton a conclu un partenariat avec ceux dont la démarche et les exigences lui correspondaient : une connaissance parfaite de leurs vignes et de leur terroir, l'envie de produire de manière responsable de beaux raisins, la rigueur et l'amour de leur région.

A elle, sa connaissance des vins et de leurs marchés. A eux, le soin d'élaborer les vins selon un cahier œnologique rédigé avec la complicité de la sœur de Brigitte, Marie-Laure Lurton, œnologue et propriétaire, notamment à Margaux.

Les deux sœurs dégustent les lots, font leur choix et travaillent de façon complémentaire sur les assemblages.

La qualité des cépages variant d'une année à l'autre, ceux-ci peuvent ainsi être totalement différents, le fil conducteur est bien la qualité.

Après une pointilleuse sélection, 4 domaines collaborent désormais avec elle, tous en lutte raisonnée. Après les vendanges, les jus sont vinifiés de manière traditionnelle puis élevés en cuve inox de manière à privilégier le fruit. Ils sont mis en bouteille à la propriété, Brigitte Lurton considérant que cette opération relève d'un acte œnologique.



# BRIGITTE LURTON

## Flashcode et pictogrammes !



**Belles, lisibles et repérables, les étiquettes de la marque Brigitte Lurton donnent le ton !**

En cohérence avec la cible jeune et hédoniste à laquelle s'adresse la gamme Brigitte Lurton, les étiquettes s'ornent de pictogrammes préconisant de grandes lignes d'accords mets-vins. Une série de recettes exclusives a été créée par le talentueux chef basque Cédric Béchade (l'Auberge Basque, à Saint-Pée sur Nivelle) : simples, faciles à réaliser et évidemment très savoureuses !

Un flash code renvoie également à une appli et à un site prolongeant la bouteille par des explications simples et claires sur les terroirs et l'esprit de la gamme, mais pas seulement !

## Les vins Brigitte Lurton

Coteaux et Terrasses de Montauban (Cabernet-Franc )

Lot (Malbec )

Côtes catalanes (Grenache )

Coteaux du Salagou rouge

Coteaux du Salagou rosé

Coteaux du Salagou (Viognier )

Aujourd'hui 6 références, la gamme est appelée à se développer, en gardant les mêmes critères de qualité avant tout...

Dans un esprit de simplicité tous les vins affichent un prix identique : 8,90 euros, en vente aux Galeries Lafayette, Paris.

