



Château La Louvière Blanc



Appellation Pessac-Léognan

Très tôt dans l'histoire, le Château La Louvière fut réputé pour la qualité de ses vins blancs. Ainsi au XVII^e siècle déjà, ceux-ci étaient fort prisés des marchands canadiens. Un siècle plus tard, on les retrouve sur les meilleures tables de Saint-Pétersbourg. Très élégants et fins, ils font partie, aujourd'hui de ces grands vins blancs secs de Graves, ambassadeurs de l'A.O.C Pessac-Léognan. Marqués sans caricature par le cépage sauvignon, leur potentiel de garde est remarquable.

MILLÉSIME 2011

Météo

Du mois de février à juin, les températures ont été très supérieures aux moyennes, et les pluies très inférieures aux valeurs habituelles. Des conditions de sécheresse ont été observées en fin de printemps.

Date des vendanges

23 Août 2011

Assemblage

Sauvignon blanc 90% / Sémillon 10%.

Degré d'alcool

13%

Œnologues Consultants

Valérie LAVIGNE.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence

Le millésime 2011 restera mémorable par sa précocité. Le climat particulier de l'année permit une maturation parfaite des raisins. Le vin est aujourd'hui brillant, avec des reflets dorés.

Nez

Les effluves qui s'en dégagent sont très intenses et complexes. On y reconnaît la fleur de vigne, le citron et le pamplemousse, caractéristiques des Pessac-Léognan jeunes.

Bouche

Le palais, ample et gras, est souligné d'un délicat boisé, qui se fondra dans les mois qui viennent, et qui jouera en synergie avec les notes naturellement fumées du sauvignon (90%) et du sémillon (10%) sur graves. La longue finale suggère un accord avec un homard rôti, mais ce vin typé sera aussi sublime sur un fromage (type Ossau Iraty). Il vieillira parfaitement et suscitera d'excellentes surprises dans dix ou quinze ans.

ACCORDS METS ET VINS

- Entrées
- Viandes blanches
- Poissons et crustacés
- Fromages
- Salades composées

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2013 - 2021

NOTATIONS ET AVIS DE LA PRESSE

THE WINE ENTHUSIAST - 05.11.2012

95 / 100

Intensément herbacé, aux saveurs exquises de pamplemousse, jus d'abricot et épices. La finale est vive et fruitée, dotée d'une acidité minérale. (Roger Voss)

DECANTER - 01.04.2012

17 / 20

Jaune citron, fruit "sauvignonné" très direct, un peu de chair grâce au Sémillon, excellentes structure et longueur. Un Pessac-Léognan selon les règles de l'art. À boire 2014-2020.

THE WINE SPECTATOR - 06.04.2012

90 - 93 /

100

Beaucoup de chèvrefeuille croquant, citron Meyer, notes de pulpe de pamplemousse sur un fond de paille et beurre salé qui devrait s'étoffer avec le temps. Une solidité à toute épreuve. (James Molesworth)

LE GUIDE HACHETTE - 01.09.2013

★★

Édition 2014 - "La classe!" Notre jury a particulièrement apprécié ce 2011. Ce n'est pas une surprise: les blancs de la Louvière récoltent très souvent les étoiles par paire. Comme dans tous les crus d'André Lurton, le sauvignon est prépondérant : 85% ici. Intense et concentré, le bouquet penche vers le raisin et les agrumes confits, agrémentés d'une note vanillée. À la fois souple, ample et généreux, le palais fait preuve d'un équilibre parfait, avant de déboucher sur une puissante finale citronnée qui éclate comme un feu d'artifice. Un modèle d'élégance.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

LE VIGNOBLE

Surface en production

15,00

Type de sol

Graves profondes et affleurements calcaires et argilo-calcaires en bas de pentes.

Porte-greffes

41B-Fercal

Engrais

Fertilisation classique raisonnée

Densité de plantation

6 500 à 8 500 pieds à l'hectare

Age moyen des vignes

26 ans

Type de taille

Sauvignon : Guyot double / Sémillon : A Côts.

Vendanges

Manuelles avec sélections successives

LE CHAI

Fermentation

Après pressurage et débourbage, en barriques de chêne merrain

Température de fermentation

18 à 23 °C

Malolactique

Non

Elevage

Pendant 10 mois en barriques (30 % neuves) sur lies avec bâtonnage régulier

Potentiel de vieillissement

S'exprime très bien entre 3 et 5 ans, mais peut vieillir jusqu'à 10 à 20 ans,

DONNÉES LOGISTIQUES

EAN BOUTEILLE

3338835111101

TYPE EMBALLAGE

CRD

EAN EMBALLAGE

POIDS EMBALLAGE

PALETTISATION (PALETTE EUR)

Carton x 6 bout. debout
Caisse bois x 6 bout.

oui
oui

3338835111149
3338835111132

8,100 kgs
9,840 kgs

100 colis/pal. (4x25)
80 colis/pal. (8x10)



WWW.ANDRELURTON.COM