



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 2014

Météo

L'hiver et le printemps ont été très doux. Mais l'été 2014 n'a pas tenu ses promesses : pluviométrie élevée en juillet, fraîcheur en août. Un été indien inespéré, à partir de septembre, avec des températures élevées, a été très favorable à la récolte et à l'obtention d'une bonne maturité.

Date des vendanges

08/09/2014

Assemblage

Sauvignon blanc 93% / Sémillon 7%

Degré d'alcool

12.5%

Œnologues Consultants

Valérie LAVIGNE.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence

La robe est brillante et d'une jolie couleur jaune paille, agrémentée de quelques reflets dorés.

Nez

Le nez est agréable, alliant à la fois puissance et élégance. Frais, il offre tout un panel d'arômes de fruits jaunes bien mûrs (pêche jaune, poire, coing), mais aussi d'agrumes et de fleurs blanches qui se mêlent avec bonheur pour nous donner un vin généreux, sans oublier quelques notes grillées et mentholées...

Bouche

Ce sauvignon a toute la typicité et les qualités des grands vins blancs de Pessac-Léognan et offre ampleur et belle persistance en bouche. L'attaque est fraîche, avant de révéler toute la richesse d'une palette de notes de fruits savoureux (poire, coing...) ponctué d'un léger grillé toasté. Pour en apprécier toutes les qualités, on saura l'attendre deux ou trois ans et on servira alors ce vin généreux et gourmand sur un plat de coquilles Saint-Jacques, une blanquette de saumon ou en période plus festive, sur des huîtres gratinées au sabayon de champagne...

ACCORDS METS ET VINS

- Entrées
- Viandes blanches
- Poissons et crustacés
- Fromages

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2018 – 2030

NOTATIONS ET AVIS DE LA PRESSE

JAMES SUCKLING - 13.02.2017

95 / 100

Des arômes très plaisants de citron, de pomme verte et de poire au nez se retrouvent au palais. La bouche ample est à la fois tendue et dense, avec de belles nuances de vanille et de crème. Un blanc qui vaut le détour, et de très bonne garde. L'un des meilleurs vins produits par ce château depuis longtemps.

THE WINE ENTHUSIAST - 30.03.2015

91 - 93 / 100

Ce vin est clairement végétal, malgré de subtiles saveurs de pomme coupée et de pêche blanche. Grâce à cette association, alliée à une acidité et une minéralité bien marquées, c'est un vin fin et équilibré. (Roger Voss)

THE WINE ADVOCATE - 31.08.2017

92 / 100

Goûté lors de la dégustation André Lurton à Londres. La Louvière blanc 2014 est un vin remarquable, et cette bouteille vient conforter ma critique précédente. Le nez est superbement précis, avec des parfums de pomme golden et de citron vert frais, les agrumes étant peut-être encore plus marqués qu'il y a quelques mois. La bouche est rafraichissante et nerveuse, alliant vivacité et tension, avec une finale ciselée et minérale. C'est un excellent vin, difficile à trouver mais qui en vaut la peine. Dégusté en juin 2017. (Neal Martin)

DECANTER - 13.04.2015

16,5 / 20

Fiable et de bon rapport qualité/prix, le château d'André Lurton se trouve juste à côté de Carbonnieux. De séduisantes saveurs d'agrumes, fraîches et mordantes, en bouche, accompagnées de notes de tilleul, de citronnelle et de poivre blanc joliment épicé. Ce sauvignon de qualité offre également une belle persistance. C'est toutefois un vin réservé aux puristes, avec une forte acidité malique et des saveurs très vives de pomme verte en milieu de bouche. À boire : 2016-2025. (Jane Anson)

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 débordage, 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

3338835114102

TYPE EMBALLAGE

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

CRD

oui
oui

EAN EMBALLAGE

3338835114140
3338835114133

POIDS EMBALLAGE

8,100 kgs
9,840 kgs

PALETTISATION (PALETTE EUR)

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