



LOUDENNE

LE CHÂTEAU

2009

MÉDOC CRU BOURGEOIS

« IL N'EST DE GRAND TERROIR QUI NE
REGARDE LE FLEUVE »

Comme les plus grands crus de la presqu'île du Médoc, le vignoble du Château LOUDENNE bénéficie d'un terroir exceptionnel : deux croupes graveleuses directement situées en bordure de l'estuaire de la Gironde qui, tel un miroir reflète les rayons du soleil, diminue les risques de gel et favorise la maturation du raisin. Cette situation privilégiée apporte aux vins de LOUDENNE élégance, complexité et finesse.

Terroir et vignoble :

Sols : 2 croupes de Graves Garonnaises mélangées à de l'argile avec un sous-sol formé d'un plateau calcaire.

Vignoble : 45 hectares

Densité : 6.700 pieds / hectare (les plus anciennes étant à 5.000 pieds / hectare).

Conditions climatiques 2009 :

Un millésime exceptionnel.

De fait 2009 satisfait à toutes les conditions pour faire un grand millésime de vin rouge à Bordeaux. Après un printemps humide qui a permis de constituer des réserves d'eau dans le sol, la floraison et la nouaison se sont déroulées début juin par un temps très favorable chaud, ensoleillé et sec. L'été a été marqué par de belles journées chaudes mais pas caniculaires et des pluies peu fréquentes mais suffisantes pour éviter le manque d'eau et préserver un bon niveau d'acidité des raisins. En septembre et octobre, l'été continue ; soleil chaleur et sécheresse dominant permettant de récolter sereinement tous les raisins à leur optimum de maturité.

Vinification et élevage :

En cuves inox ou béton thermorégulées.

Cuvaison 3 semaines avec pigeage et remontage.

Fermentation malolactique en barriques.

Élevage 12 mois en barriques.

Œnologue conseil : Michel Rolland et Athanase Fakorellis.



Decanter 91

Stephen Brook

Neal Martin 90

Jeannie Cho Lee 91
Master of Wine

Production et assemblage :

55 % Merlot

40 % Cabernet Sauvignon

4 % Cabernet Franc

1 % Malbec

Degré : 14 % vol.

pH : 3,65

Commentaires de dégustation

La robe est d'une belle couleur pourpre légèrement tuilée sur le bord du verre. Le nez est ouvert avec des arômes denses de fruits noirs, de chocolat, de raisin sec et toastés. Au palais, le vin est équilibré, puissant et généreux avec une belle acidité. Les arômes de fruits et d'épices dominant. La finale est longue avec de beaux tannins soyeux.

Mars 2020

