



LOUDENNE

LE CHÂTEAU

2014

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 2014 :

L'hiver a été doux et très pluvieux ce qui a favorisé un départ précoce de la végétation. Le printemps plutôt frais a ensuite fortement ralenti le développement de la vigne. Les mois de juillet et août ont été frais et régulièrement arrosés, avec parfois des pics de chaleur sur quelques jours. Un bel ensoleillement en septembre et une météorologie stable sur plusieurs semaines nous ont permis d'obtenir une bonne maturation des raisins. Le Nord Médoc et Loudenne furent épargnés du couloir de pluies et d'orages qui ont durement touché Saint-Estèphe et Pauillac pendant les vendanges.

Vendanges :

Sélections parcellaires.

Vendanges manuelles en cagettes.

Tri à réception. Encuvage par gravité.

Vinification :

En cuves inox ou béton thermorégulées.

Pressurage avec petit pressoir vertical Bucher.

Séparation et sélection des presses.

Fermentation malolactique en barriques.

Cœnologue conseil : Athanase Fakorellis

SAKURA Japan Awards 2019 : **Double Gold**
Bettane & Desseauve : **16**

Wine Enthusiast – Roger Voss : **88-90**

Tasted 100% Blind – Andreas Larsson : **89**

Concours général Paris 2017 : **OR**

CWSA China Best Value 2019: **Gold**

Challenge French Wines for Asia 2018: **Gold**

Sélection Mondiale Canada 2018 : **OR**

New York Wine Competition 2018: **Medoc Winery of the Year**

Jeannie Cho Lee 2015 : **88**

Elevage :

En barriques bordelaises de chêne français exclusivement dont 33 % neuf.

Chauffe moyenne.

Entre 12 et 16 mois d'élevage.

Production et assemblage :

105.000 bouteilles

50 % Cabernet Sauvignon

50 % Merlot

Degré : 13 % vol.

pH : 3,65

Commentaires de dégustation

La robe est d'une belle couleur pourpre. Le nez est puissant, complexe, avec des notes de fruits noirs, de toasté, de tabac mais aussi d'élégantes notes fraîches de menthe et de sureau. La bouche est dense, concentrée et fruitée, avec une jolie trame tannique, du gras, et une grande longueur. C'est un vin présentant à la fois un beau potentiel de garde et des tanins suffisamment agréables pour être dégusté jeune.

Jun 2019

