CHÂTEAU LA LOUVIÈRE



Château I a Louvière Blanc 2019

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Très tôt dans l'histoire, le Château La Louvière fut réputé pour la qualité de ses vins blancs. Ainsi au XVIIe siècle déjà, ceux-ci étaient fort prisés des marchands canadiens. Très élégants et fins, ils font aujourd'hui partie de ces grands vins blancs secs de Bordeaux, ambassadeurs de l'AOC Pessac-Léognan. Ces vins sont vinifiés en barriques de 600 litres, élevés sur lies ; ce qui leur confère une grande complexité et un superbe potentiel de garde.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2019 a été marqué par la quasi-absence de froid hivernal, d'où des dates de débourrement plus précoces au vignoble. La pluviométrie printanière a été peu abondante. Un épisode de forte sècheresse s'est fait ressentir au début de l'été. Les pluies d'août ont été salvatrices pour la vigne.

VENDANGES

02/09/2019

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon 100%

TENEUR EN ALCOOL

 $14\,\%$ vol.

DÉGUSTATION

La robe est brillante, d'un jaune pâle légèrement doré.

D'une belle intensité, le nez libère des arômes de fruits blancs (pêche) bien mûrs, d'agrumes et de fruits exotiques (fruit de la passion) ; le tout agrémenté d'un léger fumé.

La bouche est riche et complexe, avec des notes citronnées, de groseille à maquereau et de pamplemousse, associées à un boisé parfaitement intégré et fondu. Belle finale.

ACCORDS GOURMANDS

Pot-au-feu de la mer, écrevisses flambées, fromage (type Brillat Savarin).

SERVICE

Servir entre 8°C et 11°C.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans



CHÂTEAU LA LOUVIÈRE

Château I a I ouvière Blanc 2019

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France



91/100

93/100

LE VIGNOBLE

TERROIR

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

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

15 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

26 ans

À LA VIGNE

Types de taille : Guyot double pour le Sauvignon / A Côts pour le

Sémillon.

Vendanges: Manuelles avec sélections successives.

LE CHAI

VINIFICATION

Après pressurage et débourbage, en barriques de chêne merrain.

ÉLEVAGE

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

PRESSE & RÉCOMPENSES



"Le La Louvière Blanc 2019 a un bouquet très primaire, mais il y a une bonne intensité avec des senteurs de pomme verte, de citron, de thym et des arômes subtils de litchi. Bonne définition. La bouche est bien équilibrée avec une fine perle d'acidité et de salinité. Elle est joliment concentrée avec de légères notes tropicales vers la fin. J'admire la cohésion et la précision de ce La Louvière Blanc, en particulier la pointe de gingembre de tige qui apparaît en arrière-goût. Excellent."

Neal Martin, Vinous, 30/05/2020

"Couleur jaune vif avec des reflets verts. Nez élégant avec des arômes de fruits mûrs rappelant les pêches juteuses, l'ananas mûr, le zeste de pamplemousse, le citron vert frais en arrière-plan ainsi que les fleurs blanches. En bouche, il est bien équilibré avec des agrumes et des pêches mûres, une acidité vive, une minéralité élégante et presque salée, une très bonne longueur."

Markus Del Monego, 01/06/2020

James Suckling, 02/01/2022

JAMESSUCKLING.COM ₹

"Arômes de pomme tranchée, de fenouil, de papaye, de silex et de crème de citron. Il est micorsé à corsé avec une bouche piquante, riche et stratifiée. Des notes d'épices sur la finale vibrante. 100% sauvignon blanc. À boire maintenant."

