

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE



Château La Louvière Blanc 2015

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

2015 est la 3e année la plus chaude depuis 1900... Sècheresse, températures mensuelles et taux d'ensoleillement supérieurs aux normales saisonnières (au 1er semestre), fraîcheur nocturne et temps chaud en août accompagnant la véraison ont été des conditions climatiques optimales pour le vignoble !

VENDANGES

02/09/2015

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

La robe de ce Château La Louvière 2015 est brillante, d'un élégant jaune pâle.

Le nez est à lui seul, toute une promesse, avec ses charmantes notes d'agrumes et ses arômes de fruits à chair blanche (brugnon).

L'attaque est fine et veloutée. C'est un vin bien équilibré, avec un léger boisé vanillé, où se fondent d'agréables arômes d'agrumes. Subtilité, rondeur caractérisent une belle finale.

ACCORDS GOURMANDS

Grenadins de veau braisés, poulet au citron, homard Bellevue.

SERVICE

Servir entre 8°C et 11°C.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE

Château La Louvière Blanc 2015

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

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

"Félicitations à La Louvière pour ce millésime ! Élaboré à partir de 100 % de sauvignon, qui semble avoir mieux supporté la chaleur que le sémillon, ce vin est l'un des meilleurs blancs du millésime – et son prix devrait rester raisonnable. Il présente une texture souple et crémeuse, mais également un bel équilibre et de la fraîcheur. Bravo !"
Panos Kakaviatos, Wine Chronicles, 30/01/2018 **92/100**

Decanter

"De puissantes notes d'abricot pour cet assemblage de sauvignon blanc et de sémillon. Les 30 % de barriques neuves avec bâtonnage expliquent sûrement la sensation de gras en bouche. C'est un vin qui se veut franc et expressif, et relève très bien le défi. Résolument contemporain, sans tomber dans l'excès. Un plaisir. À boire entre 2016 et 2023."
Jane Anson, Decanter, 19/04/2016 **92/100**



"Robe pâle, couleur citron tirant sur le vert. Un nez déjà complexe et intrigant. Très sexy dans l'ensemble, avec malgré tout une profondeur fruitée tout à fait satisfaisante. Bon équilibre. Musclé. Un bon travail ! À boire entre 2017 et 2023."
Jancis Robinson, 04/04/2016 **17/20**

"Un style racé, avec de savoureux arômes de pomme golden, de pêche blanche et de verveine, qui se retrouvent dans la longue finale aux notes de paille. La richesse sous-jacente laisse espérer une évolution prometteuse."
James Molesworth, The Wine Spectator, 01/04/2016 **90 - 93/100**



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com