

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE



Château La Louvière Rouge 2018

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Le Château La Louvière a plus d'un charme à offrir : un patrimoine architectural somptueux datant de la fin du XVIIIe siècle, mais aussi une histoire viticole vieille de plus de 700 ans. Si les premiers pieds de vignes ont été plantés vers 1310, le savoir-faire en matière de viticulture date du XVIIe siècle et a été transmis par les religieux de la Grande Chartreuse de Bordeaux, habiles viticulteurs et fins vinificateurs. Les hommes d'aujourd'hui ont hérité de ces techniques ancestrales et ont su apporter ce soupçon d'innovations et de modernité nécessaire pour sublimer le caractère de ce terroir d'exception. Équilibré et élégant, le Château La Louvière rouge est un vin structuré et profond dont le charme et la finesse s'affirment au vieillissement. Racé, il est l'expression parfaite des terroirs de Pessac-Léognan.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2018 est une des années les plus chaudes depuis 1900 : des températures plus élevées que la normale, un été 2018 classé au 2e rang des étés les plus chauds, un fort ensoleillement... À une pluviométrie abondante a succédé, dès juin, une sécheresse persistante, frôlant les records en septembre.

VENDANGES

12/09/2018

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'une couleur rouge rubis profonde, rehaussée çà et là de jolis reflets violette. À l'aération, le nez s'ouvre peu à peu et révèle toute sa complexité. Des notes vanillées, grillées, torréfiées s'échappent alors du verre. L'attaque est franche. La structure tannique est bien présente.

En milieu de bouche, c'est un vin qui présente du volume et du gras ; très agréable à la dégustation. La bouche est structurée, avec une belle fraîcheur. Les notes fruitées sont bien là, avec toujours une pointe de torréfaction. En finale, nous avons droit à une très belle longueur. C'est un vin qui présente un joli potentiel de garde. On saura l'attendre quelques années pour en apprécier pleinement toutes les qualités.

ACCORDS GOURMANDS

Cochon de lait rôti, gigot d'agneau au four, filet de bœuf farci aux champignons.

SERVICE

Servir entre 15°C et 18°C

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 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 Rouge 2018

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Graves profondes

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

46 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

26 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage.

Vendanges : Manuelles en petites caquettes profondes.

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc et en cuves béton, avec pigeage.

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barriques (40-50% neuves) avec soutirages.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMESUCKLING.COM

"This is very solid with lots of blackberry and tobacco character. Hints of cedar and walnuts, too. Full and flavorful. Better than 2016." 92-93/100
James Suckling, 07/04/2019

JAMESUCKLING.COM

"Un style carré débordant d'arômes de mûre et de tabac, mais aussi un soupçon de cèdre et de noix. Beaucoup de corps et de saveur. Meilleur que le 2016." 92-93/100
James Suckling, 07/04/2019

"Robe sombre rouge violacé, aux reflets violets et au centre noir. Le nez est bien structuré, avec des arômes rappelant les baies et les feuilles de cassis, entremêlés de nuances presque fleuries. Bel équilibre en bouche, avec des tannins mûrs, un corps moyen et une bonne longueur." 91/100
Markus Del Monego, 07/04/2019

"Assemblage très simple de 60 % de cabernet sauvignon et de 40 % de merlot, ce vin présente un nez fascinant de cerise noire parfumée, mais cet échantillon est indéniablement marqué par la menthe. En bouche, on retrouve cette fraîcheur mentholée, mêlée à des notes de pépins grillés, de cerises grillées et de chocolat noir, qui côtoient les fruits parfumés de la cerise et du pétale de rose. Certainement frais, avec une touche de cerise exotique et de prune, soutenu par des tanins secs et modérément granuleux en fin de bouche. Un vin séduisant. L'élevage se fera dans 40% à 50% de chêne neuf pendant 12 mois. Dégusté deux fois." 91/100
Chris Kissack, The Wine Doctor, 23/04/2019



"D'un style digeste, précis et étiré. On apprécie sa franchise et la gourmandise de sa finale." 15-15,5/20
Olivier Poels, La Revue du Vin de France, 23/04/2019



FAMILLE ANDRÉ LURTON

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