CHÂTEAU LA LOUVIÈRE

Château La Louvière Rouge 2004

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

L'hiver 2004 fut marqué par des températures inférieures à la normale et un déficit hydrique. L'été fut contrasté, sans grande chaleur : une bonne insolation en juillet, mais des pluies importantes en Août. Septembre fut remarquable avec des températures diurnes élevées et un bel ensoleillement.

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 64%, Merlot 30%, Cabernet franc 3%, Petit verdot 3%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Robe sombre, profonde, d'un beau rouge rubis.
D'une grande finesse, le nez révèle des arômes boisés de tabac, de torréfaction et de vanille, enrichis de nuances de réglisse et de cuir. Tout est en subtilité. Des notes de petits fruits rouges et de griotte viennent compléter ce tableau aromatique.
L'attaque est douce, marquant une entrée en bouche toute en souplesse. Les tannins, parfaitement intégrés, dévoilent une texture soyeuse et enveloppante. En finale, de légères notes d'épices et de chocolat viennent prolonger l'expérience avec élégance. Le Cabernet Sauvignon, au cœur de cet assemblage, impose sa signature classique et raffinée.

ACCORDS GOURMANDS

Viande grillée, selle d'agneau grillée au barbecue, omelette aux girolles.

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 2004

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 cagettes 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

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

"Appartenant à André Lurton depuis plus de quarante ans, ce cru situé à Léognan compte une soixantaine d'hectares, dont cinquante consacrés à la vigne. Il est commandé par un château classé Monument historique. Jouant résolument la carte de la souplesse et de la finesse sur un fond de fruits rouges gourmands, son 2004 possède un caractère facile qui permettra de profiter de ses qualités sans avoir à attendre longtemps."
Edition 2008, Le Guide Hachette des Vins, 01/09/2007

1 étoile

Decanter

"Caractère ouvert, plaisant, fruité, vif, aux notes de cassis. La bouche est charnue et reste sur le fruit."
(Dégusté en Primeurs), Decanter, 20/06/2005

16/20

Le Monde

"Relancé par l'infatigable André Lurton, ce cru mériterait d'être classé aussi bien en rouge qu'en blanc."
(Le Guide du vin 2005), Le Monde, 02/09/2005

4 étoiles

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.