

Château La Louvière Rouge

Appellation : Pessac-Léognan
Château : Château La Louvière

Le Château La Louvière a plus d'un charme à offrir : un patrimoine architectural somptueux datant de la fin du XVIII^e 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 XVII^e 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. D'une robe sombre, le vin rouge de La Louvière a un nez élégant, marqué de délicates notes boisées...

Surface en production : 48,00 hectares

Type de sol :
Graves profondes

Porte-greffes :

101.14 - Riparia gloire - 3309

Engrais :

Fertilisation classique raisonnée

Densité de plantation :

8500 pieds par hectare

Age moyen des vignes :

23 ans

Cépages de la propriété :

Cabernet Sauvignon 55% / Merlot 40%
/ Cabernet Franc 2% / Petit Verdot 3%.

Type de taille :

Guyot double avec ébourgeonnage

Vendanges :

Manuelles en petites cagettes profondes.

Fermentation :

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

Température de fermentation :

28 à 30 °C

Malolactique :

Oui

Elevage :

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

Collage :

Au blanc d'œuf

Potentiel de vieillissement :

Suivant les millésimes, commence à s'exprimer entre 3 et 5 ans, peut vieillir entre 15 et 30 ans.

Maître de chai :

Jean Marc COMTE



Millésime 2011

Style de vin :

Ample et Complexe

Météo :

Du mois de février à juin, les températures ont été très supérieures aux moyennes, et les pluies très inférieures aux valeurs habituelles. Des conditions de sécheresse ont été observées en fin de printemps.

Assemblage :

Cabernet Sauvignon 64% / Merlot 30% / Cabernet Franc 3% / Petit Verdot 3%.

Œnologues Consultants :

Michel ROLLAND et Mikaël LAIZET.

Commentaires de dégustation

Apparence :

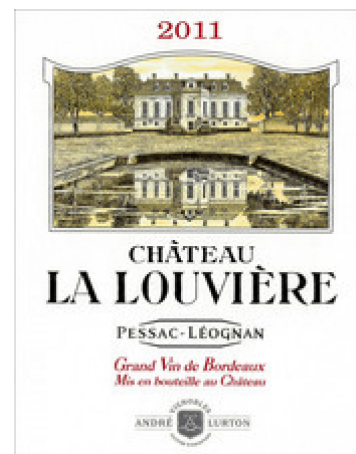
D'un grenat très dense, la plus connue des propriétés d'André Lurton sur l'A.O.C. Pessac-Léognan se présente en 2011 dans une robe de très belle tenue. Les nombreux reflets violets sont les garants d'un élevage bien conduit.

Nez :

Ce vin est d'une jeunesse remarquable, et saura préserver les qualités de son fruité de longues années. Fruits rouges comme fraise, framboise sont très nets et purs. Des notes de tabac blond et de vanille amènent de la complexité, et toutes ces fragrances sauront se marier dans un assemblage complexe après trois ou quatre ans de conservation en bouteille.

Bouche :

La bouche est très équilibrée et élégante. On devine sa puissance, tapie, masquée par des tanins veloutés et un boisé bien intégré. La finale, typique de son terroir, se prolonge longuement sur des notes fumées et grillées. Comme ses prédécesseurs 2009 ou 2010, inoubliables millésimes, le vin rouge de la Louvière 2011 pourra s'accorder avec les grands classiques de la cuisine française. Civets, confits, pièces de viande rouge, gibiers mais aussi volailles en sauce seront sublimés par la puissance de ce Grand Vin.



Période de consommation

2016 - 2026



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

www.andrelurton.com

Nos suggestions



Viandes
blanches



Gibier



Légumes



Fromages



Salades
composées



Viandes
rouges

Notations et avis

Robert Parker : 02.05.2014 - Note : 90,00 / 100

Brillante réussite d'André Lurton, le La Louvière 2011 regorge de notes de crème de cassis et de réglisse, mêlées à de subtiles nuances fumées et boisées. De corps moyen à ample, ce vin offre des tannins bien intégrés, doux et veloutés, ainsi qu'une profondeur étonnante et une belle texture. Il s'impose au palais, sans aucune dureté. Encore un autre exemple du succès de Pessac-Léognan et des Graves en 2011. Cette révélation du millésime devrait bien vieillir pendant 10 à 12 ans.

In Vino Veritas : 01.02.2014

Nez frais fruité et épicé avec des accents de bois, cèdre, et poivrés. Jolie bouche tendre, juteuse, pleine de fruit tout du long. Finale légèrement chaude et poivrée, mais c'est le fruit qui a le dernier mot. L'équilibre est bon et la tenue aussi. Bonne longueur. Complexité : 13(+)/20. Plaisir : 16/20.

Le Point : 05.09.2013 - Note : 14,50 / 20

Boisé, fruits noirs, bouche ronde, moelleuse, plaisant, à boire jeune, assez flatteur, bien fait.

La Revue du Vin de France : 01.09.2013 - Note : 14,00 / 20

Souple et parfumé.

Gault et Millau : 01.06.2012 - Note : 15,00 / 20

Sur la prune, la rose et la badiane, c'est un charmeur plein de suavité. La bouche est finement tramée mais surtout ample et généreuse avec un fruité velouté.

Vinifera : 01.06.2012

Note : ★★★

Nez boisé, épicé, très balsamique à l'évolution. Il associe un très joli toucher de bouche, fondant, à une fraîcheur vivifiante. Un vin très gourmand.

Vinum Extra : 01.06.2012 - Note : 15,50 / 20

Des tanins tranchants, presque mûrs, mais une corpulence relativement bien maîtrisée, reste équilibré et très fiable. À boire à partir de 2018 jusqu'en 2028.



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

www.andrelurton.com

La Revue du Vin de France : 01.05.2012 - Note : de 13,00 à 14,00 / 20

Ce cru entame une mue. La moitié du vignoble a été replantée en adaptant l'encépagement au terroir. La part de jeunes vignes dans l'assemblage est donc conséquente. 2011 n'est pas très concentré, mais fruité.

Panos Kakaviatos : 30.04.2012 - Note : de 90,00 à 92,00 / 100

Le nez le plus expressif jusqu'à présent, pur et profond, presque sucré. Des saveurs de fruits mûrs s'accompagnent de tannins qui s'affirment en fin de bouche, mais sans être trop anguleux. La suavité typique des graves est bien là, bien que moins marquée en finale que pour le vin précédent, mais l'élevage devrait y remédier. Une performance à noter pour un vin souvent sous-estimé !

The Wine Spectator : 01.04.2012 - Note : de 87,00 à 90,00 / 100

Prune de Damas lisse, groseille, cousues avec une note aromatique de thé noir. Compact, mais bien centré. (*James Molesworth*)

The Wine Enthusiast : 01.04.2012 - Note : de 88,00 à 90,00 / 100

Un peu maigre, mais un cœur séduisant de cassis. En train de prendre davantage de corps et de substance. (*Roger Voss*)

Decanter : 01.04.2012 - Note : 16,50 / 20

Note : ★★☆☆☆

Belle extraction, du cassis légèrement terreux, bonnes maturité et concentration naturelle. Très bon sur le moyen terme. À boire 2015-2025.

Jean-Marc Quarin : 01.04.2012 - Note : de 14,75 à 15,00 / 20

Tast : 01.04.2012 - Note : de 15,00 à 16,00 / 20

Pour le moment, l'austérité native du tanin bloque le vin, mais sa franchise de constitution est évidente.

Jancisrobinson.com : 01.04.2012 - Note : 16,50 / 20

Noir-pourpre très opaque. Toute la gamme montre des couleurs très profondes. Arômes persistants de griottes fraîches et cassis, une pointe de minéralité. À la fois sec et juteux en bouche. Texture élégante, fraîcheur fruitée. Souple et vif. Le fruit n'est pas particulièrement dense, mais agréablement harmonieux. (*Julia Harding*)

Jane Anson : 01.04.2012 - Note : 91,00 / 100

Un bouquet très discret, mais qui s'affirmera avec le temps. La bouche révèle des notes de café en grains et de myrtille, dégageant une impression générale de calme et de douceur. Un vin agréable. On décèle une pointe d'acidité en fin de bouche, à condition d'être bien attentif.

The Wine Times : 01.04.2012 - Note : de 90,00 à 92,00 / 100

Le Point : 01.04.2012 - Note : 14,50 / 20



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

www.andrelurton.com