

Château La Louvière Blanc

Appellation : Pessac-Léognan
Château : Château La Louvière

Très tôt dans l'histoire, le Château La Louvière fut réputé pour la qualité de ses vins blancs. Ainsi au XVII^e siècle déjà, ceux-ci étaient fort prisés des marchands canadiens. Un siècle plus tard, on les retrouve sur les meilleures tables en Russie. Très élégants et fins, ils font partie, aujourd'hui de ces grands vins blancs secs de Graves, ambassadeurs de l'A.O.C Pessac-Léognan. Marqués sans caricature par le cépage sauvignon, leur potentiel de garde est remarquable.

Surface en production : 13,80 hectares

Type de sol :
Graves profondes et affleurements calcaires et argilo-calcaires en bas de pentes.

Porte-greffes :	41B-Fercal
Engrais :	Fertilisation classique raisonnée
Densité de plantation :	6 500 à 8 500 pieds à l'hectare
Age moyen des vignes :	23 ans
Cépages de la propriété :	Sauvignon 90% /Sémillon 10%.
Type de taille :	Sauvignon : Guyot double / Sémillon : A Côtés.
Vendanges :	Manuelles avec sélections successives
Fermentation :	Après débordage, en barriques de chêne merrain
Température de fermentation :	18 à 23 °C
Malolactique :	Non
Elevage :	Pendant 12 mois en barriques (30 % neuves) sur lies totales avec bâtonnage
Collage :	Précipitation des tartres par le froid,
Potentiel de vieillissement :	S'exprime très bien entre 3 et 5 ans, mais peut vieillir jusqu'à 10 à 20 ans,
Maître de chai :	Jean Marc COMTE



Millésime 2012

Style de vin :

Ample et Complexe

Météo :

Le printemps a mis à l'épreuve le vigneron avec une pluviométrie importante amenant son lot de maladies en tout genre. Les vignes ont demandé beaucoup d'attention et ce, jusqu'au 14 juillet, date à partir de laquelle la météo s'est montrée beaucoup plus favorable...

Assemblage :

Sauvignon blanc 90% / Sémillon 10%.

Enologues Consultants :

Denis DUBOURDIEU (Professeur à l' Institut d'Enologie de Bordeaux) et Valérie LAVIGNE.

Commentaires de dégustation

Apparence :

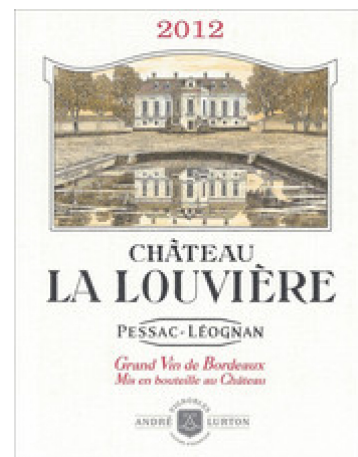
Le 2012 est aujourd'hui très pâle, avec des reflets verts brillants.

Nez :

Son nez est net et minéral. Encore très jeune et tout en élégance, il ne révèle pas encore toute sa complexité ; mais on devine sa race, aux notes minérales et florales qui s'envolent à l'agitation.

Bouche :

En bouche, c'est une autre affaire...En effet, on est immédiatement impressionné par cette bouche large et généreuse, puissante qui emplit le palais. Fleurs et fruits se mêlent, dans une intensité rare. Des notes de pain grillé apparaissent progressivement. Elles sont la marque d'un élevage en barrique qui lui permettra une longévité étonnante. Il faudra attendre ce vin quelques années (2 ou 3 ans) pour profiter de sa personnalité unique. Il s'accommodera de plats les plus simples, comme une volaille à la broche, ou de mets plus travaillés comme un duo de saumon et daurade au citron vert et aneth. Avec quelques années de vieillissement supplémentaires, il sera parfait avec un vieux comté ou un caviar d'Aquitaine !



Période de consommation

2013 - 2022



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



Entrées



Viandes
blanches



Poissons et
crustacés



Légumes



Fromages



Salades
composées

Notations et avis

Decanter.com : 05.07.2014 - Note : 17,25 / 20

De délicats arômes de pomme et de coing au nez, des notes complexes de fruits exotiques et une vive acidité en bouche. Tout à fait réussi, avec un bel équilibre. La longue finale et sa note minérale donnent envie d'un autre verre.

Bettane et Desseauve : 01.09.2013 - Note : 16,50 / 20

Le Guide des Vins de France 2014 - Jolie netteté de fruit et de style, légèrement salin, bonne suite en bouche, enfin un échantillon pleinement achevé et jugeable.

Gault et Millau : 17.05.2013 - Note : 17,00 / 20

Primeurs - Un grand Pessac sans conteste, citronné, de vanille, de résine, de pithiviers, de poire et fruits jaunes. La bouche est en réserve, profonde, tramée et vibrante, épicée, savoureuse et tendre.

Autre : 08.05.2013

Le monde - La Louvière opère une véritable mue qui se traduit par ce très beau blanc plus mûr et richement fruité au nez et en bouche, dans un style beaucoup moins variétal que sur les derniers millésimes. De belle allonge et au style plus affirmé.

Autre : 06.05.2013 - Note : 16,25 / 20

Jane Anson - Légèrement trouble. Nerveux, avec de belles saveurs, légères, délicates et plutôt florales. 85 % de sauvignon et 15 % de sémillon pour la plupart des millésimes. L'influence du chène est très discrète. Joli. Serait prêt à boire rapidement. Recommandé. À boire entre 2013 et 2018.

Autre : 02.05.2013 - Note : 16,00 / 20

Bordeaux en primeurs - (Matthew Jukes)

Jancisrobinson.com : 02.05.2013 - Note : 16,50 / 20

Beaucoup de verdure pour un bouquet très séduisant. Vif et intense. Affriolant et extrêmement sec. Ouvre vraiment l'appétit, aux antipodes d'un vin riche. Un exemple assez réussi dans son style, mais la concurrence est rude de par le monde ! Fin de bouche qui s'estompe un peu rapidement. À boire : 2014-2017.



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

www.andrelurton.com

Autre : 01.05.2013

Weinverstand - Trouble, avec vraiment beaucoup de gaz carbonique issu de la fermentation. Un style élancé, légèrement vert, nerveux, salé, vif et juteux, une certaine élégance, mais un manque d'épaisseur. La fin de bouche est particulièrement courte et présente des notes vertes. [Primeurs] (*Ulrich Sautter*)

The Wine Enthusiast : 10.04.2013 - Note : 94,00 / 100

Échantillon prélevé sur barrique. De par son côté fruité et son caractère ample et élégant, ce vin se révèle à maturité. Il fait preuve d'un certain poids et de richesse en bouche, avec des notes d'épices, de citron et de fruits exotiques. Opulent, il présente une finale intensément fruitée. (*Roger Voss*)

The Wine Spectator : 08.04.2013 - Note : de 90,00 à 93,00 / 100

Un style juteux et bien en chair, avec des notes marquées de meringue, de pulpe de kiwi, de zeste de pamplemousse et de paille qui s'affirment gentiment et persistent. Finale ample mais rafraîchissante. (*James Molesworth*)



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

www.andrelurton.com