CHÂTEAU
LA LOUVIÈRE

Château La Louvière Blanc 2021

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

2021 a été marqué par une météo très capricieuse. La pluviométrie a été importante au printemps. Un épisode de gel, début avril, a causé de gros dégâts. L'été a été très tempéré, sans fortes chaleurs. Fin août, le beau temps s'est installé, avec des températures élevées en journée et de la fraîcheur nocturne : des conditions idéales pour la maturation des raisins. Ce sont ces dernières semaines qui ont été capitales pour la réussite de ce millésime.

VENDANGES

8 Septembre - 20 Septembre 2021

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

13.5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe d'une couleur jaune pâle, rehaussée de reflets argentés.
D'une belle intensité, le nez est dominé par des arômes de fruits blancs, de pêche jaune, auxquels vient se mêler une note gourmande provenant d'un élevage en barrique, très discret.
L'attaque présente une belle fraîcheur et celle-ci nous accompagne tout au long de la dégustation. Gras et volume sont au rendez-vous en milieu de bouche. C'est un vin très équilibré. Les notes de pêche jaune apportent là encore beaucoup de gourmandise.

ACCORDS GOURMANDS

Crevettes marinées, saumon grillé sauce béarnaise, bouchées à la reine.

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 2021

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 une macération sur bourbes fines, les vins sont fermenté en barriques et demi-muid (600L).

ÉLEVAGE

Pendant 10 mois en barriques, sur lies, avec bâtonnage régulier.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter

"Un nez magnifique, si propre, frais et vivant. Bien livré en bouche avec du punch et de la présence. La prune jaune, l'ananas, l'abricot et la pêche se combinent sur le palais pour donner une sensation de plénitude mais sans poids excessif en bouche. Vif, brillant, audacieux mais aussi amusant, il est d'une excellente précision et d'une grande énergie du début à la fin. Le vinificateur Jacques Lurton et son équipe ont produit un La Louvière exceptionnel cette année. Totalement délicieux et un vrai succès."
Georgie Hindle, Decanter, 01/05/2022 — 94/100

Antonio Galloni vinous explore all things wine

"Le La Louvière Blanc 2021 présente un bouquet bien défini de fleurs d'abricot, de coing et de pierre concassée. La bouche est moyennement corsée avec une minéralité fine et une belle amertume. Il est assez persistant en bouche avec une finale persistante. C'est l'un des meilleurs blancs de La Louvière que j'aie rencontrés."
Neal Martin, Vinous, 01/05/2022 — 93-95/100

"La robe est pâle avec des arômes intenses de sauvignon entre buis et genêt avec des notes de pomme verte et de pamplemousse. Le vin est dense et pur avec une grande élégance et beaucoup de persistance. Il représente la quintessence de la pureté d'un grand sauvignon."
Christer Byklum, B my Bordeaux blog, 01/07/2022 — 95-96/100

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.