

# Château La Louvière Blanc

**Château :** Château La Louvière

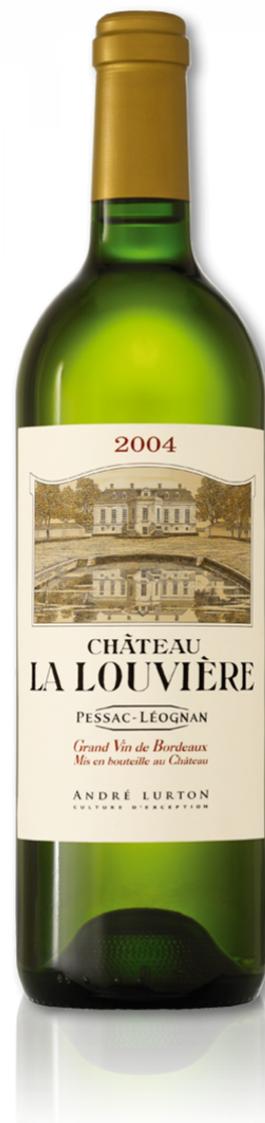
Très tôt dans l'histoire, le Château La Louvière fut réputé pour la qualité de ses vins blancs. Ainsi au XVII<sup>e</sup> siècle déjà, ceux-ci étaient fort prisés des marchands canadiens. Un siècle plus tard, on les retrouve sur les meilleures tables en Russie. Très élégants et fins, ils font partie, 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 :** 15,00 hectares

**Type de sol :**

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

<b>Porte-greffes :</b>	41B-Fercal
<b>Engrais :</b>	Fertilisation classique raisonnée
<b>Densité de plantation :</b>	6 500 à 8 500 pieds à l'hectare
<b>Age moyen des vignes :</b>	25 ans
<b>Cépages de la propriété :</b>	Sauvignon blanc / Sémillon
<b>Type de taille :</b>	Sauvignon : Guyot double / Sémillon : A Côtés.
<b>Vendanges :</b>	Manuelles avec sélections successives
<b>Fermentation :</b>	Après débouillage, en barriques de chêne merrain
<b>Température de fermentation :</b>	18 à 23 °C
<b>Malolactique :</b>	Non
<b>Elevage :</b>	Pendant 10 mois en barriques (30 % neuves) sur lies totales avec bâtonnage
<b>Collage :</b>	Précipitation des tartres par le froid,
<b>Potentiel de vieillissement :</b>	S'exprime très bien entre 3 et 5 ans, mais peut vieillir jusqu'à 10 à 20 ans,
<b>Maître de chai :</b>	Jean Marc COMTE



## Millésime 2004

---

**Appellation :**

Pessac-Léognan

**Style de vin :**

Fin et Fruité

**Météo :**

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.

**Assemblage :**

Sauvignon 85% / Sémillon 15%

**Œnologues Consultants :**

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

## Commentaires de dégustation

---

**Apparence :**

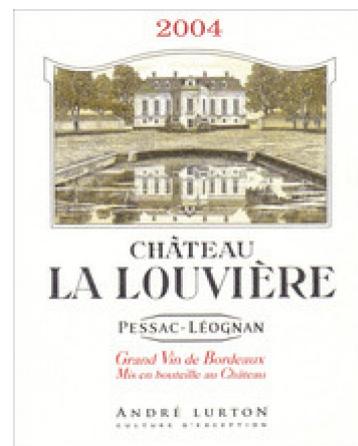
Sa robe est d'un beau jaune pâle.

**Nez :**

L'attaque est sur une note majeure de fruits exotiques dont l'ananas, mais aussi de poire et de pomme Golden. Des arômes de pierre à fusil pour la minéralité sont également présents.

**Bouche :**

Un vin tout en puissance qui conserve un très bon équilibre. À boire maintenant pour accompagner du saumon fumé ou une cuisine aigre douce.



## Période de consommation

À boire.

## Nos suggestions



Entrées



Viandes blanches



Poissons et crustacés



Fromages



Salades composées



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

[www.andrelurton.com](http://www.andrelurton.com)

## Notations et avis

---

### **The Wine Advocate : 31.08.2017 - Note : 90,00 / 100**

Goûté lors de la dégustation André Lurton à Londres. La Louvière blanc 2004 est clairement entré dans sa phase secondaire, avec des arômes de cire d'abeille, de lanoline et, au fur et à mesure de l'aération, de subtils parfums d'eau de rose et de pêche. La bouche est bien équilibrée avec une vive acidité, une agréable texture cireuse et de délicates notes d'écorce de citron, de marmelade et de framboise en finale. Un vin long et généreux, avec juste ce qu'il faut de tension et de sève pour donner envie d'une autre gorgée. Excellent. Dégusté en juin 2017. *(Neal Martin)*

### **Autre : 01.10.2013 - Note : 15,50 / 20**

**Jean-Marc Quarin** - Pale colour. Ripe, fruity, subtle, and elegant nose showing overtones of pineapple and vanilla. Rich on the palate from the very first, developing full, generous flavours. Much more structure than previous vintages. A little tannic on the aftertaste, but tasty and long. 2010-2024.

### **Guide des Vins Gilbert & Gaillard : 01.09.2007 - Note : 85,00 / 100**

**Édition 2008** - Nez fin, fruité, aux notes exotiques discrètes. La bouche semble plus linéaire, malgré une belle expression fruitée et une longueur appréciable.

### **Guide des Vins Gilbert & Gaillard : 01.02.2007 - Note : 90,00 / 100**

**Édition 2007** - Robe jaune pâle. Nez élégant aux accents de fleurs blanches, d'amandes, d'épices douces, discrète expression du bois. En bouche, un gros volume, un vin ample associant richesse, fraîcheur et expression. Un millésime plein et complet. Finesse, complexité et remarquable qualité d'élaboration.

### **Le Guide Hachette : 15.09.2006**

**Note : ★**

**Édition 2007** - Ce château est sans doute l'une des demeures les plus élégantes du Bordelais. Son raffinement et sa classe se retrouvent dans le vin. D'abord dans le bouquet qui promène le dégustateur d'un parterre de fleurs blanches à une corbeille de fruits jaunes relevés de bouffées de menthol. L'attaque tonique cède la place à une matière aussi fine et élégante que la finale.

### **La Revue du Vin de France : 01.03.2006**

**Note : ★★★★★**

La robe est couleur paille claire. Le nez se révèle très ouvert, avec des notes d'agrumes, de citron, de vanille, la bouche est ample mais très bien équilibrée, très aromatique, avec une belle fraîcheur et une puissante finale épicée.

### **Decanter : 10.01.2006**

**Note : ★★★★★**

Nez classique de Sauvignon. Minéralité exceptionnelle, bonne longueur, équilibré et structuré, nef, vif, bon potentiel. Jusqu'à 5 ans. *(Recommandé)*

### **Gault et Millau : 01.06.2005**

Robe très claire. Nez très intense. La bouche est souple et légère, sans trop de matière.



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

[www.andrelurton.com](http://www.andrelurton.com)



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

[www.andrelurton.com](http://www.andrelurton.com)

Château La Louvière Blanc 2004

**Gilbert & Gaillard : 01.06.2005 - Note : de 87,00 à 89,00 / 100**



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

[www.andrelurton.com](http://www.andrelurton.com)