

# Château La Louvière Rouge

**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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 :** 46,00 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 :**

25 ans

**Cépages de la propriété :**

Cabernet Sauvignon / Merlot / Petit Verdot

**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 (40% 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 2014

---

**Appellation :**

Pessac-Léognan

**Style de vin :**

Ample et Complexe

**Météo :**

L'hiver et le printemps ont été très doux. Mais l'été 2014 n'a pas tenu ses promesses : pluviométrie élevée en juillet, fraîcheur en août. Un été indien inespéré, à partir de septembre, avec des températures élevées, a été très favorable à la récolte et à l'obtention d'une bonne maturité.

**Assemblage :**

Cabernet Sauvignon 70% / Merlot 30%

**Œnologues Consultants :**

Michel ROLLAND et Mikaël LAIZET.

## Commentaires de dégustation

---

**Apparence :**

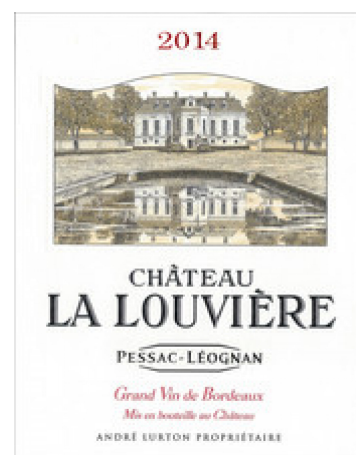
L'apparence de ce Château La Louvière 2014 est des plus engageantes avec sa robe d'un beau rouge sombre, où virevoltent de multiples reflets violets.

**Nez :**

Le bouquet est puissant et racé, ouvert sur des notes de torréfaction et de fumée. Puis s'élèvent, avec élégance, des notes de fruits rouges qui rappellent les raisins bien mûrs de ce millésime 2014.

**Bouche :**

La structure tannique est solide, d'une grande puissance et d'un niveau rarement égalé, ces dernières années, pour ce cru. C'est avant tout le témoignage du travail précis et méticuleux opéré dans les chais afin d'extraire le meilleur du raisin. Sa fraîcheur lui confère de l'allonge et lui permettra d'affronter les années sans aucun problème. Pour apprécier la noblesse de ce vin, on le servira sur des perdreaux rôtis aux raisins, un filet de bœuf au foie gras de canard, ou bien encore en entrée, sur des œufs Cocotte à la truffe.



## Période de consommation

2019 - 2032



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)

## Nos suggestions



Viandes  
blanches



Légumes



Fromages



Salades  
composées

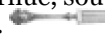


Viandes  
rouges

## Notations et avis

---

### Le Guide Hachette : 31.08.2017

**Édition 2018** - Encore discret, ce vin demande un peu d'aération pour livrer un bouquet associant les fruits rouges (cerise, framboise) à des notes d'épices, de vanille et de pain grillé. Ample et souple en attaque, le palais dévoile une matière charnue, soutenue par des tanins assez denses qui rendent la finale quelque peu sévère. 2020 - 2025.  Pavé de bœuf aux cèpes.

### The Wine Enthusiast : 01.04.2017 - Note : 94,00 / 100

Ce vin, issu de l'un des plus grands domaines de Pessac-Léognan, est agréable et racé, avec une bonne structure. Ses notes épicées et son intense acidité équilibrent les tannins puissants et les saveurs de cassis. Il aura besoin de plusieurs années pour atteindre sa pleine maturité. La propriété appartient à André Lurton, qui a participé à la création de l'appellation Pessac-Léognan. À boire à partir de 2024. HP Selections. Sélection de l'auteur. (Roger Voss)

### James Suckling : 13.02.2017 - Note : 91,00 / 100

Bouquet très marqué par le cassis, avec une touche de chêne. Généreux, avec des tannins secs et une bonne concentration, mais aussi une belle élégance, pour ce bordeaux rouge classique. Bon potentiel de garde ! Mais déjà délicieux.

### Bettane et Desseauve : 01.09.2015 - Note : 17,00 / 20

Édition 2016 -

### Le Point : 21.05.2015 - Note : de 15,50 à 16,00 / 20

**Primeurs 2014** - Fruits rouges, beaucoup de fraîcheur, notes d'épices, tanins soyeux, réglisse. Milieu de bouche encore dominé par le bois, matière riche, bon potentiel, doit s'harmoniser à l'élevage. (Jacques Dupont)

### Le Figaro : 02.05.2015 - Note : 15,50 / 20

**Primeurs 2014** - Le nez est fruits rouges avec un peu de végétal. Le vin est assez tannique, des notes de poivron vert sont présentes parmi les fruits rouges, le vin est d'honnête densité. L'élevage lui fera le plus grand bien. 3-8 ans.

### Jean-Marc Quarin : 01.05.2015 - Note : 15,50 / 20

Couleur sombre, intense et belle. Nez fruité, de type frais et mûr. Touche fumée. Bouche juteuse, savoureuse, fruitée, à la tannicité enveloppée, à la finale parfumée, de longueur normale.



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)

**eRobertParker.com : 30.04.2015**

Le Château La Louvière 2014 possède un bouquet très séduisant entremêlant de vifs arômes de cassis et de fruits rouges à des notes ciselées de chêne neuf. La bouche présente un corps moyen et une texture soyeuse, mais une note verte persistante gâche la finale. Est-ce dû à une cuve de merlot pas assez mûr ? On peut espérer qu'il se goûtera mieux une fois mis en bouteille, de sorte que je réserve pour l'instant mon jugement. Drink : N/A.

**Vino : 30.04.2015**

**Primeurs 2014** - Catégorie : excellent.

**La Revue du Vin de France : 26.04.2015 - Note : de 15,00 à 16,00 / 20**

Très belle couleur, nez noble, mêlant fruit et expression de bois équilibrés et expressifs. Bouche puissante, tanins fermes, ampleur et longueur classiques sur un léger fumé et un fruité précis en finale. Les 70% de cabernet sauvignon signent cet assemblage. Les cabernet-sauvignon plantés en 2006 et 2007 entrent cette année dans le grand vin.

**Bettane et Desseauve : 24.04.2015 - Note : 93,00 / 100**

Parfaite fraîcheur, belle race, pur classicisme ici encore, mais me semble-t-il bien plus original et accompli que le blanc. Grand rapport qualité-prix probable.

**Jancisrobinson.com : 22.04.2015 - Note : 15,50 / 20**

De séduisants parfums rappelant des feuilles vertes. Des tannins ciselés. Absolument rien d'excessif, mais encore un peu trop jeune. Plus léger que la plupart, mais bien équilibré et très frais, quoique pas acidulé. 2021-2032.

**Gault et Millau : 22.04.2015 - Note : de 15,50 à 16,50 / 20**

Beaux fruits noirs, boisé élégant, profondeur de nez. Rond, belle matière, une réelle densité et des tanins structurants, mais sans aspérité.

**Decanter : 13.04.2015 - Note : 16,25 / 20**

Le nez est bien marqué par les arômes de chêne toasté. La bouche rappelle quant à elle des saveurs de pâtisseries, mais reste assez dominée par le bois qui écrase les notes de fruits noirs, pourtant bien présentes. Le chêne va toutefois s'adoucir au fur et à mesure du vieillissement, et ce vin devrait être agréable à moyen terme, et à son apogée d'ici 5 à 15 ans. (*Jane Anson*)

**The Wine Patriot : 10.04.2015 - Note : de 91,00 à 92,00 / 100**

**Primeurs 2014** - Cassis frais, fraise des bois ; bouche fraîche, finale douce (très belle réussite du château). (*Antoon Laurent*)

**Robert Gorjak : 10.04.2015 - Note : 88,00 / 100**

**Bordeaux 2014 en Primeurs scores -**

**The Wine Spectator : 31.03.2015 - Note : de 86,00 à 89,00 / 100**

Franchement grillé, avec des notes marquées de ganache et une dominante de prune et de mûre. La fin de bouche est pour l'instant un peu boisée. À surveiller. (*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](http://www.andrelurton.com)

**The Wine Enthusiast : 30.03.2015 - Note : de 89,00 à 91,00 / 100**

Si les arômes boisés dominant au nez, la bouche présente des tannins équilibrés et des saveurs fruitées. C'est un vin sec, avec des nuances de chocolat noir et de mûre. Les notes de chêne, imposantes et sombres, ne sont pas encore tout à fait intégrées au fruit.

**James Suckling : 27.03.2015 - Note : de 91,00 à 92,00 / 100**

Un vin équilibré et incroyablement puissant, merveilleux de profondeur et de caractère. Charpenté, avec une longue finale. Pourrait être meilleur que le 2012.



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)