



LOUDENNE

LE CHÂTEAU

2014

MÉDOC CRU BOURGEOIS

Avec trois cent d'histoire, Loudenne est l'un des plus vieux domaines du Médoc. Comme les plus grands noms du Médoc basé au bord de l'Estuaire de la Gironde ; Loudenne profite d'un microclimat exceptionnel. De par son emplacement, son terroir s'articule autour d'un sol principalement argilo-calcaire sur Graves Garonnaises. Ses deux croupes graveleuses descendent en pente douce vers l'Estuaire qui tel un miroir reflète les réverbérations du soleil, diminue les risques de gèle et améliore le développement végétatif.

Ce terroir privilégié contribue à la complexité unique et à la finesse des vins de la propriété. Le Maître de Chais marie ici le terroir et l'âme de Loudenne.

Vendange : Fin Septembre, sélection parcellaire, vendange manuelle, tri à réception, éraflage intégral. Le millésime 2014 se traduit par des périodes douces mais très pluvieuses en hiver (janvier février) qui ont favorisé un début rapide de la végétation. Le printemps plutôt frais a ensuite fortement ralenti le développement de la vigne. Les mois de juillet et août ont été frais et régulièrement arrosés, avec parfois des pics de chaleur sur quelques jours. Un bel ensoleillement en septembre et une météorologie stable sur plusieurs semaines nous ont permis d'obtenir une bonne maturation des raisins. Le Nord Médoc et Loudenne furent épargnés du couloir de pluies et d'orages qui ont durement touché Saint-Estèphe et Pauillac.

Assemblage :
50 % Cabernet Sauvignon
50 % Merlot

Vinification : En cuves thermo-régulées Inox et Bétons. Cuvaison de 25 jours

Élevage : 1/3 de Bois neuf, 12 à 15 mois Chêne 100% Français, origine Bordeaux et Bourgogne, ; Chauffe Moyenne, 2 à 3 soutirages selon besoin des barriques.



88/100

Jeannie Cho Lee
(2015)

(88-90)/100

The Wine Enthusiast
(2015)
Roger Voss

Commentaires de dégustation

*La robe est d'une couleur pourpre, le nez puissant, complexe, avec des notes de fruits noirs, de toasté. Présence également d'élégantes notes fraîches, de menthe et de sureau. Bouche dense, concentrée et fruitée, avec une jolie trame tannique, du gras, et une grande allonge. C'est un vin présentant à la fois un beau potentiel de garde et des tanins suffisamment agréables pour être dégusté en 'vin jeune'.
Mai 2017*

François HUGUENIOT

