



# LOUDENNE

## LE CHÂTEAU

2016

### BORDEAUX BLANC

En 1880, Loudenne est le premier château de la presque Médocaine à produire un vin blanc. Depuis lors, Loudenne élabore un bordeaux blanc sec à la fois vif et équilibré, assemblage de sauvignon et de sémillon, fermentés et élevés en barrique.

**Terroir et vignoble :** Loudenne le Château blanc est produit à partir de parcelles situées au bord de la Gironde juste au pied des 2 croupes qui produisent le rouge.

Sols : argilo-calcaires ou argilo-graveleux sur un sous-sol formé d'un plateau calcaire. Vignoble : 9 hectares – âge moyen 28 ans. Densité : 5.000 pieds / hectare.

77% Sauvignon blanc – 23% Sémillon.

#### Conditions climatiques 2016 :

L'hiver doux et pluvieux a permis un débourrement précoce. Le printemps, quant à lui, a été aussi pluvieux mais frais. Par la suite du 23 juin à la mi-septembre, l'été a été chaud et sec. Les vignes de Loudenne n'ont pas souffert de cette sécheresse, grâce aux réserves d'eau constituées dans le sol pendant l'hiver et le printemps, cependant la chaleur a ralenti la croissance de la végétation. Les Sauvignons ont été récoltés à maturité parfaite avant les pluies du 13 septembre, mais pour les Sémillons, il nous a fallu attendre pour qu'ils retrouvent un bon équilibre.

#### Vendange : Du 8 au 19 septembre

Sélections parcellaires.

Vendanges manuelles en cagettes tôt le matin pour bénéficier de la fraîcheur de la nuit. Tri à réception.

Long cycle de pressurage des grappes entières à basse température.

#### Vinification et élevage :

75% en barriques, exclusivement de chêne Français provenant de tonneliers bordelais. Chauffe douce et moyenne.

Renouvellement par tiers.

25% en cuves pour préserver l'expression aromatique des Sauvignons.

Pas de fermentation malolactique.

Cœnologie conseil : Athanase Fakorellis



VertdeVin

93

winedoctor  
by Chris Kissack

Chris Kissack 91



91/100



91/100

#### Commentaires de dégustation

Couleur jaune d'or pâle brillant. Nez subtil aux parfums de fruits frais : pamplemousse, abricot, coing, ananas.

Le vin est vif à l'attaque avec des arômes d'agrumes équilibrés par une très belle rondeur en milieu de bouche. La finale laisse apparaître un léger caractère salé / iodé caractéristique du Loudenne blanc. Elle est longue, les arômes de fruits étant aussi complétés par de légères notes boisées.

Avril 2020

#### Production et assemblage :

23.000 bouteilles

75 % Sauvignon blanc

25 % Sémillon

#### Analyses :

Degré : 13 % vol.

