



# LOUDENNE

## LE CHÂTEAU

2017

### BORDEAUX BLANC

En 1880, Loudenne est le premier château de la presqu'île 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 29 ans.  
Densité : 5.000 pieds / hectare.

77% Sauvignon blanc – 23% Sémillon.

**Conditions climatiques 2017 :** Le démarrage de la vigne a été précoce puis marqué par le gel du 26 avril. Loudenne grâce à sa proximité immédiate avec la Gironde n'a pas été gelé du tout. Hormis une période très chaude fin juin, qui a retardé le cycle végétatif, juillet et août, tempérés et ensoleillés, ont été favorables à une bonne évolution des raisins. Les Sauvignons ont été vendangés tôt à la fin du mois d'août. La récolte des Sémillons, quant à elle, a été perturbée par un épisode pluvieux, sans cependant avoir d'impact sur l'état sanitaire des raisins.

**Vendange :** Du 24 août au 7 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



Chris Kissack **93**

Decanter Jane Anson **91**

VerteVin **90-91+**



**91/100**



Commentaires de dégustation

*Belle couleur d'un jaune d'or pâle.*

*Nez intense, fin et fruité avec en attaque de belles notes d'agrumes suivi d'arômes de pêche blanche et de poire fraîche. En bouche, bon équilibre entre rondeur et vivacité. Arômes puissants et fins de citron à l'attaque avec par la suite des notes de pomme croquante et de poire fraîche et en final l'apparition de notes boisées et iodées. Finale longue.*

Mars 2020

**Production et assemblage :**

30.000 bouteilles

75 % Sauvignon blanc

25 % Sémillon

**Analyses :**

Degré : 12,5 % vol.

pH : 3,04

