



LOUDENNE

LE CHÂTEAU

2021

CABERNET SAUVIGNON

MÉDOC

« IL N'EST DE GRAND TERROIR QUI NE
REGARDE LE FLEUVE »

Comme les plus grands crus de la presqu'île du Médoc, le vignoble du Château LOUDENNE bénéficie d'un terroir exceptionnel : deux croupes graveleuses directement situées en bordure de l'estuaire de la Gironde qui, tel un miroir reflète les rayons du soleil, diminue les risques de gel et favorise la maturation du raisin. Cette situation privilégiée apporte aux vins de LOUDENNE élégance, complexité et finesse.

Terroir et vignoble :

Sols : 2 croupes de Graves Garonnaises mélangées à de l'argile avec un sous-sol formé d'un plateau calcaire.

Vignoble : 37 hectares – âge moyen 37 ans.

Densité : 7.000 pieds / hectare.

54 % Merlot - 43 % Cabernet Sauvignon – 3 % Cabernet Franc.

Conditions climatiques 2021 :

Loudenne, grâce à son microclimat favorable, a échappé aux épisodes de gel d'avril et de début mai. Le printemps a été pluvieux mais la floraison s'est déroulée dans de bonnes conditions climatiques chaudes et sèches. Avec de nombreuses pluies, le contexte est resté difficile, jusqu'à début juillet, pour la protection des vignes contre le mildiou. Une nouvelle fois, nos équipes ont su faire face à la pression. L'été a été frais, marqué par des épisodes de pluies, avec heureusement de belles journées chaudes en ensoleillées début septembre. L'état sanitaire parfait des raisins, nous a permis d'attendre sereinement leur bonne maturité pour vendanger, Loudenne ayant été parmi les derniers à le faire.

Vendanges :

Du 18 au 20 octobre.

Les vendanges tardives ont permis d'amener les raisins à leur parfaite maturité sans chaptalisation ou concentration.

Sélections parcellaires.

Vendanges manuelles en cagettes.

Tri à réception. Encuvage par gravité.

Cœnologue conseil : Athanase Fakorellis



Troisième année de
conversion vers l'Agriculture
Biologique

Certifié HVE (Haute Valeur
Environnementale - niveau 3)

Vinification :

En cuves inox ou béton
thermorégulées.

Pressurage avec petit pressoir
vertical Bucher. Séparation et
sélection des presses.

Elevage :

100 % en barriques bordelaises de
chêne français exclusivement dont
33 % neuf. Chauffe moyenne.

Entre 12 et 16 mois d'élevage.

Production et assemblage :

Afin d'améliorer année après
année la qualité de nos vins
Loudenne le Château, nous avons
décidé de sélectionner
uniquement nos meilleurs
Cabernet Sauvignon pour ce
millésime 2021.

45.000 bouteilles

100 % Cabernet Sauvignon

Analyses :

Degré : 13% vol. - pH : 3,7

Commentaires de dégustation

Couleur rouge cerise.

Nez élégant et fin aux arômes fruités de
fruits noirs (cassis et mûre) ainsi que de café.
100% Cabernet Sauvignon, le 2021 est
caractérisé par sa finesse, sa fraîcheur, son
équilibre et sa grande longueur en bouche.
Ils expriment plus particulièrement leurs
arômes fins et puissants avec en finale des
tanins fondus et élégants.

Septembre 2023



Terre de Vins 92

