



LOUDENNE

LE CHÂTEAU

Primeur 2020

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 : 42 hectares – âge moyen 35 ans.

Densité : 6.700 pieds / hectare (les plus anciennes étant à 5.000 pieds / hectare).

50 % Merlot - 47 % Cabernet Sauvignon – 3 % Cabernet Franc.

Conditions climatiques 2020 :

Loudenne, grâce à son microclimat favorable, a échappé au gel du 26 mars. Le printemps a été doux et pluvieux, un contexte difficile pour la protection des vignes contre le mildiou et pour la gestion des sols. La capacité des équipes à faire face en cette deuxième année de culture biologique, nous conforte dans notre choix. Par la suite, pendant l'été, la sécheresse et la chaleur se sont installées avec heureusement une pluie salvatrice mi-août. Si les sols de graves mêlées à l'argile ont permis à la vigne de puiser l'eau nécessaire, ces conditions ont cependant impacté les rendements qui ont été faibles. En contrepartie, nous avons vendangé de petites baies concentrées aux peaux épaisses dans un état sanitaire parfait.

Vendanges :

Du 17 au 25 septembre pour les merlots.

Du 30 septembre au 2 octobre pour les cabernets.

Sélections parcellaires.

Vendanges manuelles en cagettes.

Tri à réception. Encuvage par gravité.

Cœnologue conseil : Athanase Fakorellis



Deuxième année de conversion vers l'Agriculture Biologique

Millésime certifié HVE (Haute Valeur Environnementale de niveau 3.)

Vinification :

En cuves inox ou béton thermorégulées.

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

Elevage :

85 % en barriques bordelaises de chêne français exclusivement dont 50 % neuf. Chauffe moyenne.

Entre 12 et 16 mois d'élevage.

15 % en cuves – merlots travaillés pour en exprimer les arômes fruités.

Production et assemblage :

150.000 bouteilles

50 % Cabernet Sauvignon

50 % Merlot

Analyses :

Degré : 13,1% vol. - pH : 3,8

Commentaires de dégustation

Certainement le meilleur Loudenne jamais produit.

Belle couleur rouge cerise profonde.

Nez puissant, fruité et bien fondu de cerise, griottes ainsi que de cassis, de framboise et de mûre.

La complexité du vin se révèle en bouche, aux arômes de fruit venant se mêler ceux de grillé, de café et de violette. Vif à l'attaque, il présente par la suite beaucoup de corps.

En finale, la longueur est très importante soutenue par des tannins puissants et fins.

Avril 2021

