



# LOUDENNE

## LE CHÂTEAU

Primeur 2022

BIO



### « 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 38 ans.  
Densité : 7.000 pieds / hectare.  
54 % Merlot - 43 % Cabernet Sauvignon – 3 % Cabernet Franc.

#### Conditions climatiques 2022 :

Un très beau millésime caractérisé par des températures plus élevées et un déficit hydrique par rapport à la moyenne. Loudenne, grâce à son microclimat favorable, a échappé au gel de début avril. Malheureusement le gros orage de grêle du 20 juin a détruit une partie de notre récolte. Le printemps assez sec a maintenu la pression des maladies à un niveau faible. Les argiles du sol ont bien joué leur rôle de réservoir d'eau et ont permis d'éviter un stress hydrique négatif. Les vendanges ont été précoces avec de très belles maturités. La difficulté a été de ne pas vendanger trop tard pour préserver un bel équilibre acide ainsi que les arômes de fruits rouges et noirs de nos vins du Médoc.

#### Vendanges :

Du 14 septembre au 4 octobre.  
Sélections parcellaires.  
Vendanges manuelles en cagettes.  
Tri à réception. Encuvage par gravité.

#### Vinification :

50% Vinification intégrale en barriques de 500 litres et 50% en cuves inox thermorégulées.  
Pressurage avec petit pressoir vertical Bucher.  
Séparation et sélection des presses.

### CERTIFIÉ BIO & HVE Un Château engagé depuis 2017 pour préserver son environnement

#### Oenologues conseil :

Stéphane Derenoncourt  
Athanasé Fakorellis  
Stéphane Dief (Clos Manou)

#### Elevage :

50 % en barriques neuves de 500 litres et 50% en barriques bordelaises de 225 litres de vin. Chêne français exclusivement. Chauffe moyenne. Entre 12 et 16 mois d'élevage.

#### Production et assemblage :

35.000 bouteilles  
60 % Merlot  
40 % Cabernet Sauvignon

#### Analyses :

Degré : 14% vol.  
pH : 3,7

#### Commentaires de dégustation

*Couleur rouge cerise.  
Nez puissant aux arômes de fruits rouges (cerise) et fruits noirs (cassis et mûre).  
En bouche le vin est très rond, puissant et concentré. Les arômes de fruits sont expressifs.  
En finale, les tanins sont bien présents mais sans dureté. Les arômes continuent de s'exprimer longtemps en bouche.*

Mars 2023

