
CHATEAU LA LOUVIERE

Fiche technique

Château Labarde. Appellation Haut-Médoc.



Couleur : Rouge
Cépages : Cabernet Sauvignon 67%
Merlot 33%
Appellation : Haut-Médoc

Surface : 5 hectares
Type de sol : Graves profondes
Porte-greffes : 3309 – Riparia – 101.14
Engrais : Fertilisation classique raisonnée
Densité de plantation : 10 000 pieds à l'hectare
Age moyen des vignes : 18 à 20 ans

Rouge

Cépages : Cabernet Sauvignon 67%
Merlot 33%
Taille : Guyot double avec ébourgeonnage
Vendanges : Manuelles avec tri sur table avant et après éraflage
Fermentation : En cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc
Macération : 3 semaines (suivant les millésimes)
Température : 28 à 30°C
Malolactique : Oui
Elevage : Pendant 12 mois en barriques (50% neuves suivant millésime) avec soutirage trimestriel
Collage : Au blanc d'oeuf
Potentiel de vieillissement : S'exprime à son meilleur entre 4 et 7 ans, pour vieillir jusqu'à 15 ans
Consultants : Jacques BOISSENOT (Œnologue Conseil)

Appellation



■ Appellation d'Origine Contrôlée Pessac-Léognan

Fondée en 1987, sous l'impulsion d'André Lurton entre autres, l'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée Pessac-Léognan est cependant la plus ancienne région viticole de Bordeaux. Déjà très connue au Moyen-âge, ce n'est cependant qu'en 1855 qu'elle acquiert ses lettres de noblesse, grâce au château Haut-Brion, alors classé Premier Grand Cru au même titre que ses homologues médocains.

Située au sud ouest de la ville de Bordeaux, sur la rive gauche de la Garonne, Pessac-Léognan s'étend sur 10 communes : Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence et Villenave d'Ornon. Aujourd'hui protégé en tant que « zone sanctuarisée », le vignoble de Pessac-Léognan est pourtant menacé par l'urbanisation croissante de la région.

L'ensemble des vignes en production s'étend sur 1 600 hectares, ce qui représente une production d'à peu près 75 000 hectolitres, soit 10 millions de bouteilles par année. Elle réalise plus de 75 millions d'euros de chiffres d'affaires par an, dont 70% à l'étranger.

Les croupes de graves qui forment ce terroir proviennent des Pyrénées et ont été déposées durant l'ère tertiaire et quaternaire par la Garonne. La profondeur des sols de graves peut varier de quelques dizaines de centimètres, à plus de 3 mètres de profondeur. Cette région est exceptionnellement bien protégée : à l'ouest par la forêt des Landes qui coupe les vents et maintient l'humidité, et à l'est par la Garonne qui atténue les gelées.

Les cépages autorisés pour la production d'un vin rouge d'appellation Pessac-Léognan sont : le cabernet sauvignon, le merlot, le cabernet franc, le petit verdot, le malbec et le carmenère. Les cépages blancs sont : le sémillon, le sauvignon blanc et gris et la muscadelle. Les vignes doivent être plantées au minimum à 6 500 pieds hectares, pour assurer la production de raisins de bonne qualité.

Les vins rouges, comme les vins blancs, sont des vins de grande garde. Les rouges possèdent un potentiel de garde de 7 à 20 ans et il en va de même pour les blancs !

Souvent avec une majorité de cabernet sauvignon dans leur assemblage, les Pessac-Léognan jeunes se montrent charpentés, mais cependant parfaitement équilibrés et élégants. Ils développent des parfums de fruits rouges bien mûrs, des notes florales comme la violette et surtout des nuances de cuir au nez. En vieillissant, on retrouve des fruits cuits, des fruits secs, des arômes de confiture et de gibier.

Aussi concentrés que complexes, les Pessac-Léognan blancs affirment leur personnalité par un côté non seulement gras et onctueux, mais aussi d'une grande fraîcheur, caractéristique de l'appellation. On retrouve des fines notes de pain grillé, de citron et de fruit exotique, en passant par de savoureuses touches de noisette.

On conseille souvent les gibiers, les viandes rouges et blanches sur les vins rouges de cette appellation. De manière plus originale, nous vous conseillerons de boire les vins blancs sur des poissons en sauce ou des fromages à pâte dure.

Pour en savoir plus sur la région: [Office de Tourisme de Montesquieu](#).