



Les sommeliers de Poitou Charente au Château de Loudenne

Malgré la fraîcheur en ce lundi 14 mai, nous sommes 12 sommeliers de l'ASPC à nous retrouver au Château LOUDENNE tout au nord du Médoc à 6 km de l'appellation ST ESTEPHE.

Nous sommes reçus par Philippe de POYFERRE directeur technique et Arthur CAMPAIN de la maison de Cognac CAMUS

Cette magnifique chartreuse du 17ème siècle regarde passer la Gironde à ses pieds. Acheté par un groupe chinois, le château est aujourd'hui entièrement géré par la maison de Cognac CAMUS.

Le maître de chai nous explique que les vents dominants ouest assurent la clémence d'un climat océanique et protège le vignoble des gelées tardives de printemps comme en 2017 ou des étés trop secs.

La propriété s'étend sur 132 ha dont 62 ha en vignes.

Plantés sur deux croupes graveleuses et argilo calcaires sur un sous-sol calcaire, les principaux cépages sont le cabernet sauvignon, le merlot pour les rouges et le sauvignon pour les blancs.

L'ambition est une conversion en bio dans les 5 ans et d'augmenter la surface en cabernet, cépage qui se plaît particulièrement bien sur ce terroir.

Nous avons dégusté les blancs 2016 et 2015 tout sur la fraîcheur, avec un boisé bien maîtrisé.

En rouge nous avons dégusté 2009 notre coup de cœur, 2012 et 2014, 50% de cabernet, 50% de merlot : les tannins sont élégants, avec une belle persistance en fin de bouche.



Nous retrouvons la même identité sur les 3 vins marqués par la fraîcheur et le plaisir de les boire.

Nous avons pu apprécier les vins autour d'un buffet campagnard convivial avec en prime une dégustation des cognac CAMUS, Ile de Ré et Camus Extra un assemblage d'eaux de vie de 25 ans d'âge.

Un grand merci à notre partenaire la maison CAMUS pour l'organisation de cette belle journée.