

COMMUNIQUÉ

Saint-Yzans-de-Médoc,  
Février 2018



## LOUDENNE : LA BELLE ENDORMIE DU MÉDOC SE RÉVÈLE AVEC UNE NOUVELLE IDENTITÉ DE MARQUE

2018 sera l'année de la renaissance pour Château Loudenne. Un nouveau chapitre s'ouvre pour le fameux "Château rose", avec l'objectif de le replacer à son juste rang parmi les grands vins du Médoc. Un plan d'investissement et de restructuration a commencé en 2016 et va se poursuivre pendant plusieurs années. Il porte sur le vignoble, la modernisation des chais historiques et le rajeunissement de l'image de LOUDENNE. La nouvelle identité de marque, évocatrice des « Années Folles » et des fêtes mémorables organisées au Château, est un hommage à l'Art Nouveau et à la période de gloire historique de Château Loudenne.

### UNE NOUVELLE ÉQUIPE ET DEUX HOMMES À LA MANŒUVRE DANS LES VIGNES ET LES CHAISS HISTORIQUES

Patrick Léger, Président du Comité de Gestion de LOUDENNE, a décidé de travailler les 62 hectares de vignes comme celles d'un cru classé : "nous voulons ramener LOUDENNE à son juste rang, qu'il n'aurait jamais dû quitter. C'est un terroir absolument exceptionnel et qui bénéficie d'un microclimat face à l'Estuaire de la Gironde, au même titre que les plus grands châteaux. Comme le rappelle le dicton médocain : "Il n'est de grand terroir qui ne regarde le fleuve !" Nous avons fait évoluer nos pratiques culturales - travail du sol, engrains naturels... - afin de respecter le terroir d'où proviennent directement nos produits. Le but est d'obtenir la certification en agriculture biologique dans 5 ans. Nous avons également commencé à restructurer le vignoble, en augmentant la densité à l'hectare, avec une meilleure adaptation des cépages et des porte-greffes au terroir. Pour les cépages rouges, le terroir de LOUDENNE permet de travailler avec une majorité de Cabernet (55%) et nous envisageons aussi l'introduction de Petit Verdot. Pour les blancs, nous maintenons une dominante de Sauvignon blanc (70%), avec l'apport de surfaces en Sauvignon Gris qui vont être plantés en 2019".



Dans les Chais, les projets sont également conséquents, comme le rappelle Philippe de Poyferré, Directeur de LOUDENNE et Maître d'œuvre : "les chais historiques construits par Ernest Minvielle vont être modernisés, nous travaillons avec un bureau d'études en suivant un cahier des charges très précis : adapter la cuverie au parcellaire, privilégier la manipulation par gravité, renforcer le contrôle des températures, garder une très grande flexibilité pour personnaliser la vinification en fonction des différents cépages et parcelles... D'ores et déjà nous sommes revenus à des vendanges manuelles, à la table de tri et à

la mise en cuves des raisins sans aucun pompage. Le nouveau pressoir horizontal nous permet de réaliser des presses plus douces et d'utiliser seulement les coeurs de presse pour la vinification de la cuvée LOUDENNE "Le Château". La production de LOUDENNE Le Château blanc tiendra toujours une part importante dans nos chais : ce magnifique Bordeaux blanc sec, fermenté et élevé en barriques, est le blanc le plus ancien produit dans la région du Médoc, et ce depuis 1880 !"

*Suite >*



COMMUNIQUÉ

Saint-Yzans-de-Médoc,  
Février 2018



**DISTRIBUTION :  
UN NOUVEAU  
CHAPITRE QUI S'OUVRE  
À L'INTERNATIONAL**

Le groupe de spiritueux chinois Kweichow MOUTAI, producteur de la marque la plus célèbre et la plus symbolique de spiritueux chinois, a fait l'acquisition de LOUDENNE en 2013. Respectueux de l'histoire du domaine, Moutai a d'abord perpétué sa tradition. Puis en 2016, il fait appel à la Maison CAMUS, plus grande maison familiale indépendante de Cognac, qui célèbre alors plus de dix ans de partenariat avec MOUTAI et devient copropriétaire de LOUDENNE. CAMUS et MOUTAI commencent à rénover ensemble le Domaine et donnent un nouveau souffle à la marque. La montée en qualité des vins du Château se double d'une exigence nouvelle : CAMUS Wines & Spirits garantit dorénavant la distribution exclusive de LOUDENNE dans le monde, avec une vraie vision de l'avenir du Château et de son identité.

**LE DOMAIN DE LOUDENNE**

Après des travaux de rafraîchissement, le prestigieux château rose ouvrira à nouveau ses portes au cours du 1<sup>er</sup> semestre 2018, mais de manière ponctuelle, pour accueillir des dégustations professionnelles ou des manifestations dédiées à l'image du vignoble.

**Domaine : 62 Ha**

**Production de grands vins**  
(moyenne 2016-2017)

LOUDENNE « Le Château » rouge, Médoc :  
120.000 bouteilles

LOUDENNE « Le Château » blanc :  
30.000 bouteilles

**ROUGES**

Parcelles en AOC Médoc : 46 Ha  
AOC Bordeaux rouge : 4 Ha

Âge moyen des vignes : 34 ans  
Assemblage : 50 % cabernet  
50 % merlot

Terroir : Graves garonnaises mélangées  
à de l'argile sur un plateau calcaire

Rendement moyen : 35 Hl / Ha

**BLANCS**

Parcelles en AOC Bordeaux Blanc : 12 Ha

Âge moyen des vignes : 21 ans  
Assemblage : 75 % sauvignon  
25 % sémillon

Terroir : sols argilo-calcaires  
et sols argilo-graveleux suivant les parcelles,  
sur sous-sol calcaire

Rendement moyen : 30 Hl / Ha