

## Loupiac

**Château de Ricaud - Bordeaux - 2015**

---

### Situation

Argilo-limoneux sur les parties ouest et nord-est, croupes graveleuses sur les points culminants, argilo-calcaires au sud-ouest

### Encépagement

Sémillon 100%

### Élevage et Vinification

Fermentation en fûts de chêne (50% neufs, 50% 6 mois) et élevage de 17 mois en fûts de chêne (50% neufs, 50% 6 mois).

### Accord Mets et Vins

Entremets fruits jaunes : Tarte au citron, tarte à la rhubarbe, plombière aux fruits confits, ...  
Fourme de Rochefort ou de Monbrison  
Beignets de Fleurs d'Acacia, Accras Antillais  
Melon Charentais au Jambon de Pays



### Dégustation

Le vin présente une très belle couleur dorée. Son nez est marqué par des arômes d'agrumes et de pêche blanche. Bonne attaque en bouche. Les arômes d'agrumes se précisent sur des notes d'écorce d'orange rehaussées d'un soupçon de vanille issu de la vinification en barriques neuves. Très bon équilibre entre le sucre et l'acidité. Finale longue et fraîche.

### Description

Souvent cité en référence depuis 1897, le Loupiac n'a pas à rougir, loin s'en faut, devant ses illustres voisins du Sauternais. C'est en dégustant le millésime 1929 qu'Alain Thiénot est tombé sous le charme du vin et a décidé d'acquérir la propriété en 1980. Le Château de Ricaud Loupiac privilégie le côté très aromatique (plus floral que sucré), la vivacité en bouche et la fraîcheur. Il s'affirme comme la référence des Loupiac et ce n'est sans doute pas un hasard si certains journalistes l'ont surnommé "le Yquem de la Rive droite".