

Vendredi 16 Décembre 2010

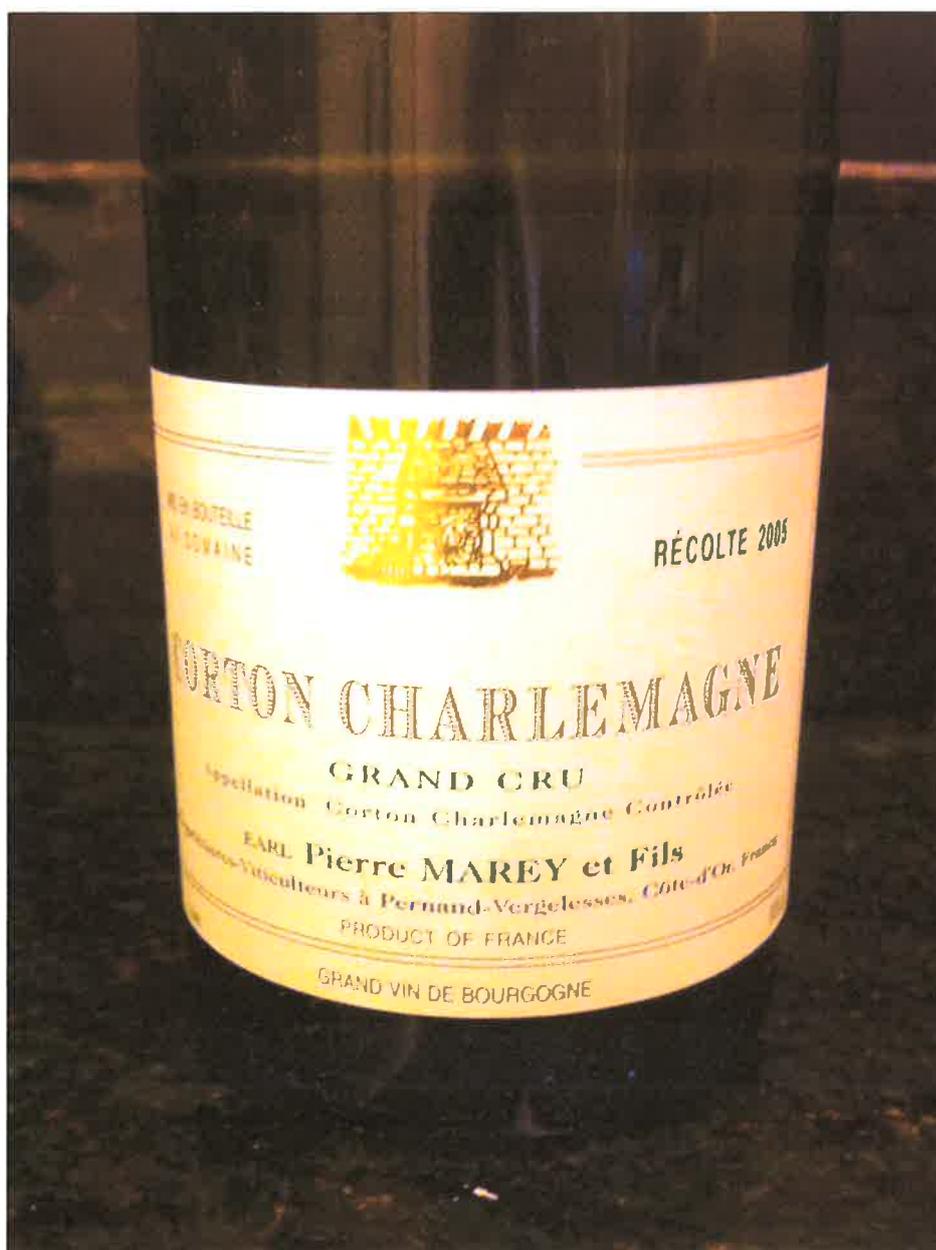


*Horizontale de Clos du Marquis
Vin Mystère
Léoville-Las-Cases*



CHEZ CHRISTOPHE RAME (Version Parentale)

Corton Charlemagne 2005
Grand Cru
Domaine Pierre MAREY et fils



**CORTON-CHARLEMAGNE
DOMAINE PIERRE MAREY ET FILS**

Éric Marey veille avec amour sur son joli vignoble de 10 ha. Les vins sont élevés en fûts de chêne et sont suivis par un laboratoire durant toute leur évolution. Les vins sont majoritairement vendus au domaine auprès d'une clientèle fidèle de particuliers, et le reste est expédié à la restauration, à des caves à vin, en France comme à l'étranger. Le domaine vous propose en vins blancs : Aligoté, Pernand-Vergelesses, Pernand-Vergelesses premier cru "Sous Frétille", et Corton Charlemagne grand cru. En vins rouges : Savigny-Lès-Beaune "Les Rouvrettes" premier cru, Bourgogne, Pernand-Vergelesses "Les Belles Filles", Les Fichots premier cru et Corton grand cru.

Envoûtant Corton-Charlemagne 2006, de bouche suave, aux notes d'amandes grillées et de miel, de robe dorée, riche et savoureux, racé et onctueux en bouche, très charmeur sur une cuisine assez relevée ou sur une langouste grillée. Le Corton grand cru 2006, complexe, au nez à la fois intense et subtil où s'entremêlent les fruits rouges bien mûrs (pruneau) et une touche d'épices, un vin puissant en arômes comme en structure, de fort belle évolution. Le 2005 est un grand vin aux tanins soyeux, solide et gras, d'une belle harmonie, complet, tout en bouche.

Beau Pernand-Vergelesses Les Fichots premier cru rouge 2006, où s'entremêlent les saveurs d'épices et de fruits surmûris, alliant structure et velouté, de bouche persistante, très prometteur.

Le 2005, une grande réussite dans ce millésime exceptionnel, est un vin épicé, riche et complexe, tout en bouche, agréablement corsé, de garde bien sûr comme cet autre Pernand-Vergelesses rouge Les Belles Filles 2006, avec ces connotations subtiles de cerise et d'humus, aux tanins soyeux mais puissants, de belle robe soutenue, mêlant charpente et rondeur en bouche.

Goûtez aussi le Pernand-Vergelesses Sous Frétille blanc premier cru 2006

COORDONNEES

Nom du propriétaire : Eric Marey
Nom du responsable : Eric Marey
Adresse : Rue Jacques Copeau
21420 Pernand-Vergelesses
Téléphone : 03 80 21 51 71
Télécopie : 03 80 26 10 48
domaine-pierremarey@vinsdusiecle.com



DEGUSTATION

Clos du Marquis 2007

Clos du Marquis 2004

Clos du Marquis 2001

Clos du Marquis 1998

Vin Mystère

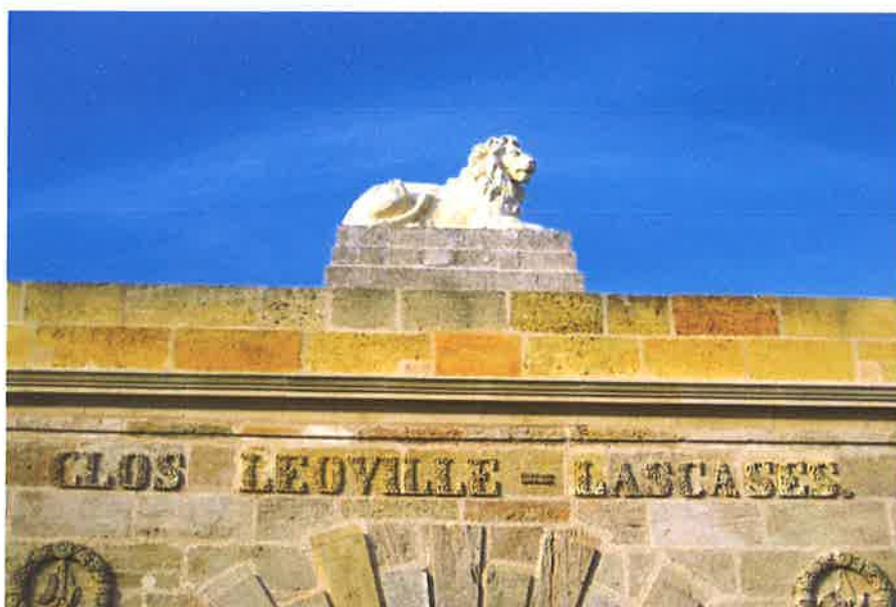
Château Léoville-Las-Cases 1998

CARTE DE BORDEAUX



CHÂTEAU LEOVILLE-LAS-CASES – CLOS DU MARQUIS

Le **Château Léoville Las Cases** est un domaine viticole situé à Saint-Julien-Beychevelle en Gironde. En AOC Saint-Julien Médoc, il est classé deuxième grand cru au classement de 1855. Le domaine comprend 97 hectares en vigne. Le vignoble jouxte celui du Château Latour, en étant séparé par le petit ruisseau Juillac. Au cœur du domaine se trouve le Grand Clos, un vignoble de 50 ha entièrement ceint de murailles, dont l'entrée est gardée par le célèbre lion ornant les étiquettes des bouteilles du domaine.



Histoire du domaine

Blaise, Antoine, Alexandre de **GASCQ**, Seigneur de **LEOVILLE**, Président à Mortier au Parlement de BORDEAUX, épouse en 1722 Mademoiselle Jeanne de **MOYTIE** ; celle-ci était alors propriétaire des vignobles de **SAINT-JULIEN**, actuellement connus sous le nom de **LEOVILLE**, (Il s'étendait du vignoble de Château Beychevelle jusqu'au Château Latour en Pauillac) pour en avoir hérité de son père, Jean de **MOYTIE**, Président des Trésoriers de France en la généralité de BORDEAUX. Jean de **MOYTIE** en avait commencé le développement, mais Blaise de **GASCQ** le poursuivit de façon considérable et en fit connaître les vins sous le nom de **LEOVILLE** qui resta ensuite attaché au Cru. Jeanne de **MOYTIE** décéda sans enfant en 1766 et ses biens passèrent alors à ses neveux et nièces :

- Jean, Pierre d'**ABADIE**, Seigneur d'**EMBLEVILLE**
- Bernard d'**ALAUZIER**, Seigneur de Pic, Chevalier de Saint Louis, Capitaine d'Infanterie
- Jean, Joseph d'**ALAUZIER**, Seigneur de **MONTMOYTIER**
- Jeanne, qui épousa Pierre, Gaston, Marquis de **LAS CASES BEAUVOIR**.

Un quart de **LEOVILLE** fut vendu sous la Révolution comme biens d'émigrés du Chef de Pierre, Jean de **LAS CASES**, Maréchal de Camps, qui avait hérité lui-même de Jean, Pierre d'**ABADIE**.

C'est cette partie qui est connue aujourd'hui sous le nom de **LEOVILLE BARTON**. (Toutefois, Monsieur **BARTON** n'en devint propriétaire qu'à l'occasion d'une revente vers 1827).

Le reste de la propriété d'origine (soit les $\frac{3}{4}$), fut partagé entre Pierre, Jean de **LAS CASES** (le Maréchal de Camps) pour 2/3 (soit la moitié de la propriété primitive) et sa sœur Jeanne. La Part de Pierre, Jean de **LAS CASES** constitue le domaine actuel de **LEOVILLE LAS CASES**, cœur du terroir d'origine, par survivance du droit d'ainesse.

En 1900, Monsieur Théophile **SKAWINSKI** – trisaïeul des propriétaires actuels, Jean-Hubert **DELON** et sa sœur Geneviève **D'ALTON** – entra dans le capital de la Société et en assura la gestion, qui fut poursuivie sans discontinuer par ses descendants. Les administrateurs actuels sont Michel et Jean-Hubert **DELON**.

Le terroir

Le vignoble de Château Léoville Las Cases présente un encépagement composé à 65% de cabernet-sauvignon, à 19% de merlot, à 13% de cabernet franc et à 3% de petit verdot.

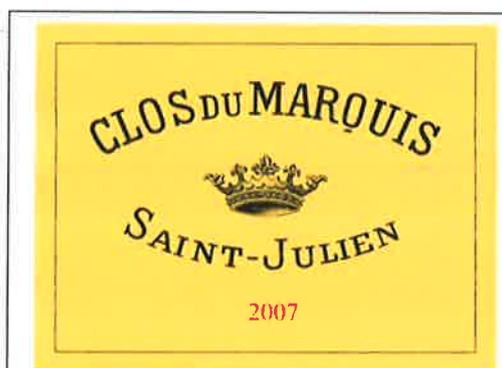
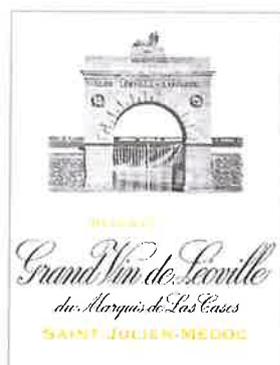
Le vin

Le vin séjourne 18 à 20 mois dans des barriques de chêne en moyenne neuves de 50 à 100 %.

Le second vin est le *Clos du Marquis*. Il est produit depuis 1902.

Anecdote

Dans une scène du film *L'Aile ou la Cuisse*, le critique gastronomique Charles Duchemin (incarné par Louis de Funès) parvient à identifier « visuellement » un Léoville Las Cases 1953 alors même qu'il est privé du sens du goût.



A la fin du XIXe siècle, Théophile SKAWINSKI, trisaïeul des actuels propriétaires Jean-Hubert DELON et sa sœur Geneviève d'ALTON, a acquis du Marquis de LAS CASES la majorité des parts de la société civile propriétaire du domaine. Depuis, sans discontinuer lui-même et ses héritiers, qui sont devenus au fil des générations seuls propriétaires, ont administré le domaine.

Le château LEOVILLE LAS CASES produit deux premiers vins sur deux assises foncières distinctes : Le Grand Vin de LEOVILLE du Marquis de LAS CASES d'une part et le CLOS DU MARQUIS d'autre part :

1. Le Grand vin est issu de terroirs d'exception provenant du cadastre de l'ancien domaine de LEOVILLE divisé en conséquence de la Révolution Française. Ces terroirs se situent pour l'essentiel dans le Clos LEOVILLE LAS CASES, à la sortie du bourg de Saint Julien, à l'est de la route départementale, en direction de Pauillac.
2. Le CLOS DU MARQUIS provient des grands terroirs de l'appellation Saint Julien qui ne faisaient pas partie du cadastre de l'ancien Domaine de LEOVILLE. Ces terroirs se situent plus vers l'ouest et sont entourés par les terroirs de divers crus classés notamment de seconds crus des appellations Saint Julien et Pauillac.

Le château LEOVILLE LAS CASES comprend en réalité deux propriétés avec des caractéristiques de terroir bien distinctes et produit par conséquent deux types de vin de goût différent, malgré une filiation évidente.

Ces dernières années, plusieurs parcelles de vignes dans le Clos LEOVILLE LAS CASES ont été arrachées puis replantées et entrent maintenant en production. Aussi, à l'effet de préserver le niveau qualitatif du Grand Vin, le château LEOVILLE LAS CASES a décidé, avec le millésime 2007, de créer un second vin :

- Le Petit Lion du Marquis de LAS CASES

Le Petit Lion s'inscrit dans la philosophie de ses deux aînés, il est vinifié et élevé pour conserver tout au long de son évolution la saveur de fruit frais et mûr, pour être bu à table en accompagnement des plats ou en transition entre eux. Il est toutefois connoté second vin plus facile d'accès de façon plus précoce et donc avec une présence importante de vins de cépage merlot.

Constitution du Clos du Marquis 2007

* **Rendement moyen du millésime** : 40,4 hl/ha

* **Assemblage** :

Cabernet Sauvignon

58,4 %

Merlot

34,8 %

Cabernet Franc

4,9 %

Petit Verdot

1,9 %

Volume de presses

12 %

* **Proportion de barriques neuves** : 25 %

Qualité du millésime 2007

Elle s'explique par :

- les potentialités pédologiques du terroir, qui ont permis l'installation de contraintes hydriques qualitatives,
- l'imposant travail réalisé au vignoble (épamprage, ébourgeonnage, effeuillage...),
- la maîtrise des rendements et de l'état sanitaire,
- la stratégie de vendanges tardives, sans surmaturation.

Constitution du Clos du Marquis 2004

Début Floraison : 2 juin 2004

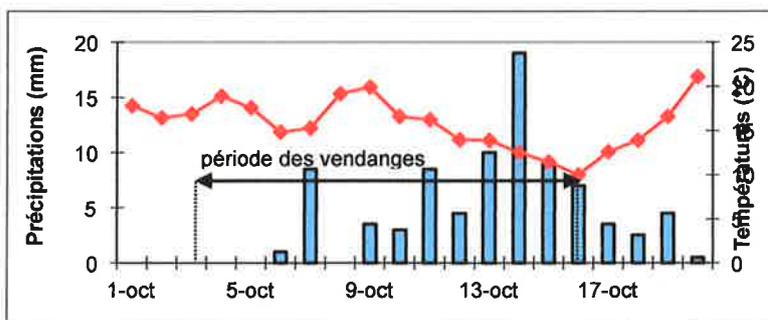
Fin floraison : 14 juin 2004

Mi véraison : 6 août au 13 août 2004

Début des Vendanges : Lundi 4 Octobre 2004

Fin des vendanges : Dimanche 17 Octobre 2004

Conditions Climatiques pendant les vendanges



* **Rendement moyen du millésime** : 50,7 hl/ha

Cabernet Sauvignon

56,7 %

Merlot

38 %

Cabernet Franc

2.3 %

Petit Verdot

3 %

Volume de presses

5.7 %

*** Proportion de barriques neuves : 20 %**

Constitution du Clos du Marquis 1998

Date des vendanges : du 23 Septembre au 12 Octobre 1998

Cabernet Sauvignon

54 %

Merlot

35.7 %

Cabernet Franc

6.7 %

Petit Verdot

3.6 %

Constitution du LEOVILLE LAS CASES 1998

Cabernet Sauvignon

76.44 %

Merlot

14.98 %

Cabernet Franc

8.58 %