



Jeudi 13 Avril 2017

Le Millésime...

*(Ou en hommage à Pascal Obispo :
Tu es mon millésime, ma plus belle année...).*

Chez Tof



Le Millésime...

Chers amis

Comme certains ont pu découvrir mon indice subtil sur pascal Obispo, notre soirée s'intitule "le millésime".

Non pas dans l'idée de proposer une soirée comme ont pu le faire de nombreux membres du cercle lors de nos précédentes soirées :

- Yo en 2017 sur Cote-rôtie 2011
- Tof en 2014 sur Champagne 1998
- Yo en 2014 sur le millésime 2007
- Titou en 2012 sur le millésime 2001
- Seb en 2011 sur le millésime 2006 en médoc
- Alex en 2010 sur le millésime 2002 en bordelais

J'ai pourtant une bonne dizaine de flacons de 1982 qui dorment dans ma cave... quel dommage !

Mais suite aux différentes dernières soirées où le jeu "à l'aveugle" a très souvent été de rigueur, je me suis aperçu que nous prenions l'habitude de passer rapidement sur certains des sens pour découvrir les breuvages :

Le GOUT a son importance et nous savons fortement l'utiliser.

L'ODORAT a aussi son importance et certains sont plus forts que d'autres... mais force est de constater que nous passons très souvent "trop rapidement" sur la VUE, c'est à dire la couleur, la texture du vin dans le verre.

L'idée n'est pas de vous faire dire à tous que certains vins sont "rouille", bien évidemment, je reste l'expert en la matière... mais plutôt d'essayer de vous faire prendre le temps de regarder le verre avant de le sentir, de le goûter... en essayant de trouver des indices que l'on utilise peu.

Souhait difficile quand on est confronté à un groupe d'alcoolique de moins en moins anonyme !

Mais peut être que cette orientation nous rendra meilleurs dans le futur, qui sait ?

Revenons sur notre thème, le millésime :

Nous allons donc déguster ce soir 6 millésimes différents,

- d'une même région,
- d'une même appellation,
- d'un même terroir,
- et de mêmes cépages.

Le premier point sera donc d'essayer de trouver ces différents paramètres pour situer les flacons.

Mais l'enjeu n'est pas là...

Il est plutôt sur la découverte des différents millésimes de la soirée !

Vous me direz que vous n'êtes pas PARKER (ce qui n'est pas faux) et qu'il est très difficile de trouver à l'aveugle un millésime... Nous sommes d'accord !

C'est pourquoi, pour simplifier le jeu, vous aurez à trouver ce soir le millésime des vins à 5 ans près...

Je m'explique :



Vous aurez ce soir en dégustation :

- un vin entre 2010 et 2014,
- un autre entre 2005 et 2009,
- un autre entre 2000 et 2004,
- Un autre entre 1995 et 1999
- Un autre entre 1990 et 1994
- Et un dernier entre 1985 et 1989...

Que les connaisseurs de ma cave pour chercher des indices se rassurent tout de suite, un certain nombre de flacons ne viennent pas de ma cave, et ont soit été achetés, soit été échangés avec des personnes du cercle parrain.

Le jeu à l'aveugle aurait alors été trop facile pour certains !!!

Ce thème, préparé et pensé de longue date, s'est vu légèrement modifié suite à notre dernière soirée passée chez Mick ou le thème m'a personnellement beaucoup plus, d'autant que de mémoire, j'avais fait un magnifique "sans faute"...

Oui, ça aide à aimer et se souvenir d'une soirée, on est d'accord !

Le fait est, que l'idée de perdre dans cette dégustation de 6 millésimes 2 bouteilles atypiques, m'a beaucoup plu...

Je réitère donc ce soir l'occasion de vous déstabiliser...

Enfin, pour que les choses soient claires (et que Titou ne vienne pas nous dire à la fin qu'il avait tout bon alors qu'il a cité toutes les régions et tous les millésimes possible), je vous ai préparé une fiche à remplir pendant les dégustations, et surtout une fiche finale pour le scribe, afin de statuer sur vos choix !

Bonne dégustation !

Le Millésime...

Millésimes de l'appellation Saint-Julien

Les données du tableau représentent des tendances moyennes des millésimes sur l'ensemble des vins de l'appellation.

Attention: Les millésimes d'une même appellation peuvent être très différents de l'un à l'autre en fonction de leur caractéristiques : couleur, situation...

Les meilleurs millésimes pour l'appellation Saint-Julien ont été les années : 1928, 1929, 1943, 1945, 1947, 1949, 1953, 1955, 1961, 1962, 1966, 1982, 1983, 1985, 1986, 1989, 1990, 1995, 1996, 1998, 2000, 2005, 2009.

Les années 1928, 1947, 1985, 2000, 2009 ont fourni des millésimes exceptionnels.

Les années 1929, 1961 sont considérées comme particulièrement exceptionnelles, on parle de millésimes du siècle.

Les années 1945, 1982, 1990, 2005 sont considérées comme les meilleures par dessus toutes. Pour ces années on parle de crus du millénaire.

Moyennes des millésimes des vins de l'appellation Saint-Julien (Cette moyenne est effectuée sur l'ensemble des vins de l'appellation)	
Millésime du millénaire	1945, 1982, 1990, 2005
Millésime du siècle	1929, 1961
Millésime exceptionnel	1928, 1947, 1985, 2000, 2009
Excellent millésime	1943, 1949, 1953, 1955, 1962, 1966, 1983, 1986, 1989, 1995, 1996, 1998
Très grand millésime	1934, 1959, 1964, 1971, 1975, 1978, 1988, 2003
Grand millésime	1926, 1937, 1948, 1952, 1970, 2001, 2002, 2004, 2006, 2008, 2010
Très bon millésime	1940, 1946, 1976, 1979, 1981, 2007
Bon millésime	1944, 1950, 1967, 1993, 1994, 1999, 2011, 2012
Millésime moyen	1930, 1932, 1933, 1938, 1939, 1942, 1954, 1957, 1965, 1968, 1973, 1974, 1980, 1984, 1987, 1991, 1992, 1997, 2013
Millésime médiocre	1927, 1931, 1935, 1936, 1941, 1951, 1956, 1958, 1960, 1963, 1969, 1972, 1977



MILLESIMES DE LA SOIREE EN BORDEAUX...

2013

Bordeaux a sans doute connu en 2013 son année la plus difficile depuis bien longtemps. Les conditions climatiques ont été éprouvantes pour la vigne et pour les hommes qui en avaient la charge. Comme partout, un printemps frais et humide a favorisé les maladies (mildiou et oïdium) et une floraison hétérogène. Un été normal a redonné un peu d'espoir, mais septembre et octobre ont été très difficiles avec un mélange d'humidité et de chaleur qui a provoqué des attaques fulgurantes de pourriture qui a mis la grande majorité des producteurs dans un mode de "sauve-qui-peut". Les plus exigeants ont dû trier sévèrement une vendange à la maturité incertaine pour pouvoir produire des vins sans déviations aromatiques dues à la pourriture.

Les meilleurs domaines ont eu l'intelligence de ne pas chercher en vinification ce que la nature ne pouvait pas donner. En limitant les extractions et les élevages, certains châteaux ont proposé des vins certes un peu atypiques par leur côté délicat et fruité, mais agréables à boire, alors que ceux qui se sont contentés de faire comme d'habitude se retrouvent face à des vins amers et terriblement végétaux. Le consommateur devra donc être prudent dans ses choix. Aucune appellation bordelaise en rouge tire mieux ou moins bien son épingle du jeu. C'est plutôt la qualité de la viticulture et l'intelligence de la vinification qui, domaine par domaine, aura fait la différence.

Comme souvent dans des années à la maturité difficile, les blancs secs s'en sont plutôt mieux sortis. Sans être grandioses, les blancs de Pessac-Léognan, par exemple, jouent sur une belle finesse et une acidité qui leur donne une agréable fraîcheur aromatique, même si ce sera sans doute des vins à boire dans leur jeunesse.

La plus belle réussite de l'année est sans conteste les liquoreux qui, après un millésime 2012 assez difficile, retrouvent leur superbe en 2013 grâce à une arrière-saison qui a permis un très joli botrytis tout en étant doté d'une belle acidité, ce qui promet des vins plus frais que confits, et qui auront une belle capacité de garde. (*IDéalWine 14/20*)

2008

Le printemps 2008, fortement arrosé et frais n'a pas permis une floraison précoce et rapide, propice à une bonne fécondation, assurant des rendements satisfaisants et laissant espérer une maturité homogène. Le mois de juillet, sec et relativement ensoleillé, a bien stoppé la croissance "inutile" de la vigne et a favorisé la véraison (passage des baies du vert au rouge). Le mois d'août plutôt froid et un peu humide n'a pas toujours permis une maturation complète et homogène des raisins. En revanche, l'été indien qui s'est installé à la mi-septembre a parfaitement fonctionné pour éviter toute dilution et attaque de pourriture avec ses nuits fraîches et ses journées tièdes. Moralité, 2008, sans prétendre au rang des millésimes exceptionnels, rejoint sans aucun doute celui des plutôt bons. Incontestablement, 2008 est meilleur que 2007, plus dense, plus construit et sans doute plus riche que 2006. Mais, en contrepartie, il connaît aussi une certaine hétérogénéité au sein même de chaque appellation. Les types de sols, les expositions des parcelles et surtout, le travail à la vigne des différentes propriétés ont été autant de facteurs très discriminants dans ce millésime. (*IDéalWine 15/20*)

2004

Boudé par la critique à sa sortie en primeur, 2004 s'avère pourtant aujourd'hui d'une très belle qualité pour les grands vins rouges. Le mois de juin, beau et sec, est propice à une floraison rapide, avec un décalage minime entre les cépages. Le temps relativement clément se poursuit en juillet, mais se dégrade considérablement à partir du 15 août, avec une insolation insuffisante et une pluviométrie excessive. La probabilité d'un millésime tardif et trop abondant inquiète la profession, mais à l'instar de 2002, une première moitié de septembre magnifique provoque un retournement de situation spectaculaire. Résultat : la grandeur de 2004 tient avant tout dans l'extraordinaire régularité de sa qualité. Aucune rive ne prend le pas sur l'autre ; tous les cépages sont réussis, y compris le Petit-Verdot, exceptionnel, introduit jusqu'à 10% dans certains Grands Vins. Taillés pour le vieillissement, les 2004 présentent de savoureuses notes de fruits rouges et un boisé délicat, un corps charnu, des tannins soyeux et une concentration remarquable. Si les liquoreux ont bénéficié d'excellentes conditions de surmaturation, ils ne s'avèrent pas à la hauteur de l'incroyable 2003 précédent. Enfin, la réussite des grands blancs secs tient davantage au travail soigné de certains producteurs qu'au fabuleux mois de septembre. (*IDéalWine 15/20*)

1998

Un millésime de grande qualité. Un climat chaud et sec a permis d'obtenir une parfaite maturité des raisins avec des peaux épaisses qui les ont protégés lors des pluies torrentielles de septembre. Les grands châteaux, pratiquant une sélection rigoureuse, ont produit des vins fins, élégants et complexes. Les Pomerol et Saint-Emilion des vins puissants et veloutés. Les Graves et Margaux possèdent davantage de fruit et de finesse que les autres crus. Les liquoreux, moins complets qu'en 1997, sont dans l'ensemble fruités et élégants. (*IDéalWine 17/20*)

1990

Un millésime d'exception en qualité et en quantité. Deuxième année la plus chaude du siècle après 1947, et la plus ensoleillée après 1949. La plupart des châteaux ont vendangé des raisins d'une exceptionnelle concentration. En raison du volume de la récolte, les vins sont peu acides mais dotés de tannins puissants et veloutés. Les meilleurs vins proviennent de vignobles implantés sur des sols lourds (Saint-Estèphe, Saint-Emilion) et de propriétés ayant pratiqué une sélection draconienne afin de limiter les rendements. En règle générale, les vins de ce millésime sont des modèles de charmes et de distinction. Les blancs secs sont grandioses, notamment Haut-Brion et Laville Haut-Brion qui s'imposent comme des vins de légendes. Pour les Sauternes, vendangés avant les rouges, il s'agit d'un millésime historique. Puissants et complexes, ils représentent des chefs-d'oeuvre absolu de concentration et de richesse. (*IDéalWine 19/20*)

1986

Un millésime exceptionnel en quantité et en qualité. La parfaite maturité des raisins, notamment le cabernet-sauvignon, a contribué à l'élaboration de vins d'une puissance phénoménale, dotés d'un potentiel de garde illimité. Les vins rouges se révèlent d'une extrême richesse et bénéficient d'une structure tannique imposante. Les grands vins du Médoc et de Graves sont majestueux et peuvent rivaliser avec les meilleurs millésimes du siècle comme 1982, 1961 ou 1929. 1982. Les blancs secs possèdent une longueur incroyable. D'une richesse absolue, les liquoreux sont inoubliables. (*IDéalWine 18/20*)

TABLEAU DES MILLESIMES EN BORD

Année	Note	Début des vendanges	Volume	Qualité	Commentaire
2005	20	18-sept.	Moyen	Exceptionnelle	Grand millésime Historique. Réussite générale exceptionnelle
2004	17	16-sept.	Abondant	Très bonne	Proche du 2002, plus de fruit, plus dense.
2003	18	02-sept.	Moyen	Très bonne	Canicule d'été. Potentiel élevé de grand millésime
2002	16	24-sept.	Moyen	Bonne	Cabernet très réussi. Puissance et structure
2001	17	25-sept.	Abondant	Très bonne	Mieux structuré que 99. Millésime élégant
2000	19	18-sept.	Abondant	Exceptionnelle	Grande année du siècle, à l'image du millésime 1900 !
1999	16	30-août	Abondant	Très bonne	Millésime très harmonieux qui peut vieillir
1998	17	23-sept.	Abondant	Très bonne	Vins très réussis, dotés d'un bon potentiel
1997	15	07-sept.	Abondant	Bonne	Vins souples, fruités, charmants
1996	18	18-sept.	Abondant	Très bonne	Grande année de garde pour les vins du Médoc
1995	17	13-sept.	Abondant	Très bonne	Année homogène. Grands vins rouges, souples et harmonieux
1994	15	13-sept.	Abondant	Bonne	Vins rouges classiques.
1993	14	20-sept.	Très abondant	Assez bonne	Vins rouges d'évolution assez rapide. Très bons
1992	12	24-sept.	Très abondant	Moyenne	Vins rouges en plein épanouissement.
1991	13	27-sept.	Très peu	Assez bonne	Gelée du 21 avril. Vins rouges en plein épanouissement
1990	19	10-sept.	Très abondant	Exceptionnelle	Grande année chaude. Un grand potentiel de vieillissement
1989	19	03-sept.	Abondant	Exceptionnelle	Très grande année de garde
1988	17	28-sept.	Très abondant	Très bonne	Vins classiques, demandent à vieillir
1987	14	01-oct.	Moyen	Assez bonne	Vins souples, fruités et élégants : agréables à boire rapidement
1986	18	26-sept.	Très abondant	Très bonne	Très grande année de garde pour les vins du Médoc
1985	18	25-sept.	Abondant	Très bonne	Vins déjà remarquables

----- 1985 – 1989 -----

CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON, ST-JULIEN

1986

Prix moyen TTC : 143 €

Note moyenne : 92/100

Critiques : WA91+ WS90 JMQ92 JR17.5 RG18

Cépages : Cabernet sauvignon (~73%), merlot (~23%), cabernet franc (~4%)

Maturité : aurait du être bu (sauf conservation exceptionnelle ou grand format).



----- 1990 – 1994 -----

CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU, ST-JULIEN

1990

Prix moyen TTC : 146 €

Note moyenne : 83/100

Critiques : WS82 JMQ82 RG14

Cépages : Cabernet sauvignon (~70%), merlot (~30%)

Maturité : aurait du être bu (sauf conservation exceptionnelle ou grand format).



----- 1995 – 1999 -----

CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON, ST-JULIEN

1998

Prix moyen TTC : 80 €

Note moyenne : 91/100

Critiques : WA91 WS90 GM92 JMQ89 HAC** RG18

Cépages : Cabernet sauvignon (~73%), merlot (~23%), cabernet franc (~4%)

Maturité : à boire rapidement



----- 2000-2004 -----

CHÂTEAU LÉOVILLE LAS-CASES, ST-JULIEN

2004

Prix moyen TTC : 167 €

Note moyenne : 94/100

Critiques : WA93 WS95 JMQ93 JR16 BD18,5

RVF18 HAC** RG19

Cépages : Cabernet sauvignon (~65%), merlot (~20%), cabernet franc (~12%), petit verdot (~3%)

Maturité : à garder ou à boire



----- 2005-2009 -----

CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON, ST-JULIEN

2008

Prix moyen TTC : 78 €

Note moyenne : 93/100

Critiques : WA92 WS91 JMQ92 JR16.5 RVF19 JS93

RG19

Cépages : Cabernet sauvignon (~73%), merlot (~23%), cabernet franc (~4%)

Maturité : à garder ou à boire



----- 2010-2014 -----

CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON, ST-JULIEN

2013

Prix moyen TTC : 65 €

Note moyenne : 91/100

Critiques : WA90 WS91 JMQ89 JR16.5 BD17.5

VN(85-88) JS93 RG17

Cépages : Cabernet sauvignon (~73%), merlot (~23%), cabernet franc (~4%)

Maturité : à garder ou à boire



----- vin mystère 1 -----

CONFITURE, ST-JULIEN
Multi-millésimes

Prix moyen TTC : -

Note moyenne : -

Critiques : -

Cépages : Cabernet sauvignon (~%), merlot (~%),
cabernet franc (~%), petit verdot (~%)

Maturité : ???

----- vin mystère 2 -----

CLOS DES PAPES, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
2009

Prix moyen TTC : 89 €

Note moyenne : 96/100

Critiques : WA95 WS96 JR19 GM19

Cépages : grenache (70%) mourvèdre (30%)

Maturité : à garder





MAIL DU CHATEAU LEOVILLE BARTON

Cher Monsieur,

J'ai demandé un avis personnel de la famille Barton sur les conseils de service des vins que vous allez déguster et voici leur réponse :

Conseil d'ouverture :

- Pour le 1998 et 2001 pas trop longtemps 1h approx.*
- Pour le 1986, 2008 et 2013 2h avant.*

L'ordre de dégustation peut varier beaucoup en fonction de s'ils sont accompagnés ou non de plats puis du type de plat. Je peux cependant donner une idée de dégustation par ordre de puissance croissant :

2013 – 2001 – 2008 – 1998 - 1986

Surprenant de voir un vieux vin fermer une dégustation (le 86) mais il a toujours une puissance tannique très affirmée, en comparaison, le 98 sera moins musclé mais avec un fruit certainement plus dominant.

En espérant que cela vous aidera pour votre soirée dégustation.

Magali POURQUIÉ

Responsable Communication & Relations Publiques

CHÂTEAU LANGOA BARTON
CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON
CHÂTEAU MAUVESIN BARTON

33250 St Julien Beychevelle - France

Tél : +33 (0)5 56 59 06 05

m.pourquie@barton-family-wines.com

www.barton-family-wines.com



Les crus classés du Médoc en 1855

Tableau de Carl Laubitz - Jean Chassat - Artères

CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON



HISTOIRE

Depuis la fin du XVII^e siècle, Thomas Barton faisait du commerce avec Bordeaux, qui était un important port de commerce sur la façade Atlantique, puis quitta son Irlande natale pour venir s'établir de façon permanente à Bordeaux. En 1725, il y créa une maison de négoce et deviendra en une vingtaine d'années un personnage influent du commerce du vin, dont la réputation dépassait largement les frontières et dans toute l'Europe.

Son petit-fils Hugh pris sa succession en 1786, à l'âge de vingt ans, puis renforça l'affaire familiale de négoce. Grâce à son énergie et à son efficacité, Hugh Barton consolida sa fortune et décida d'acquérir des vignes dans le Médoc.

C'est ainsi qu'il se portât acquéreur en 1826 d'un quart de l'ancienne propriété Léoville, confisquée et divisée après la Révolution Française. Il renomma cette parcelle « Léoville Barton » afin de la différencier des autres.

Par la suite, trois générations se succédèrent à la tête du vignoble, mais il revient à Ronald Barton d'avoir su maintenir, pendant les années difficiles de l'entre-deux guerres, l'intégrité des vignobles.

Anthony Barton, actuel propriétaire, né en Irlande, a rejoint son oncle en France en 1951. C'est en 1983 que Ronald fait don de ses propriétés à son neveu.

Aujourd'hui, la complicité qui lie Anthony et sa fille, Lilian Barton-Sartorius, conforte et valorise la renommée internationale de Léoville Barton. Mélanie Barton-Sartorius, œnologue et petite-fille d'Anthony représente la 10^e génération de Barton présente à Bordeaux dans le monde du vin.

HISTORY

Thomas Barton who had been trading since 1600s with Bordeaux, which was an important trading port on the Atlantic coast, left his native Ireland to settle in Bordeaux. In 1725, he created the negociant company and become in twenty years an influential figure of the wine trade, whose reputation far exceeded the French and even European borders.

His grand-son Hugh succeeded him in 1786, at the age of twenty years, and strengthened the family business trading. With his energy and efficiency, Hugh Barton consolidated his fortune and decided to acquire vineyards in the Médoc region. In 1826, he acquired a quarter of the former Leoville property, confiscated and divided after the French Revolution. He renamed the plot «Leoville Barton» to differentiate it from others.

Afterwards, three generations succeeded at the head of the vineyard, but it is thanks to Ronald Barton's accomplishment that the integrity of vineyards remained during the difficult years of the interwar period.

Anthony Barton, the current owner, born in Ireland, joined his uncle in France in 1951 to integrate the trading house and assist him in the direction of the property.

Today, the complicity between Anthony and his daughter Lilian Barton-Sartorius, strengthens and enhances the international reputation of Léoville Barton. Melanie Barton-Sartorius, oenologist and Anthony's granddaughter represents the tenth generation of Barton in Bordeaux.



CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON



LES VIGNES/ THE ESTATE

Classement/ Classification: 2e Grand Cru Classé en 1855

Appellation: Saint Julien

Superficie/ Area: 51 hectares en production / in production

Encépagement/ Grape varieties:

74% Cabernet Sauvignon,

23 % Merlot,

3% Cabernet Franc

Terroir/ Soil: graves sur sous-sol d'argile / Deep gravel on clay subsoil

Age moyen des vignes/ Average age of the vines: 38 ans/ years

Densité/ Density: 9 100 pieds par ha/ 9.100 feet per ha

Rendement moyen/ Average yield: 42 hl par ha/ 42 hl per ha



LE TRAVAIL DE L'HOMME

Travail des sols : labour traditionnel, aucun désherbage, traitements raisonnés.

Taille : en guyot double adaptée à la vigueur des ceps.

Tranchages et écimages puis effeuillages manuels.

Vendanges manuelles suivies de tris successifs des raisins.

Eraflage, foulage et encuvage parcellaire.

MAN AND TERROIR

Work in the vineyards: traditional ploughing, no weed killing, reasoned additives.

Pruning: double cane pruning adapted to the vigor of the vines.

Manual harpening, topping and reasoned deleafing.

Manual harvesting follow by successive sorting operations of the grapes. De-stemming, crushing and fermenting plot by plot.



VINIFICATION

Cuvier bois équipé d'un système de thermo-régulation.

Fermentation alcoolique de 7 à 10 jours avec remontages bi-quotidiens.

Macération d'environ 3 semaines.

Ecoulage en barriques lot par lot.

Wooden vats room with thermo-regulation system.

Alcoholic fermentation lasting 7 to 10 days with twice daily pumping over.

Maceration about 3 weeks.

Drawing off into the barrels lot by lot.

L'ÉLEVAGE

Entre 16 et 18 mois en barriques de chêne français à grain fin dans un chai maintenu à 15°.

Renouvellement des barriques de 50 à 70% selon le millésime.

Ouillage 3 fois/semaine.

Soutirage de barrique à barrique à l'esquive.

Collage au blanc d'œuf frais en barriques.

Production : environ 200 000 bouteilles.

Œnologue consultant : Jacques et Eric Boissenot.

AGEING

16 to 18 months in French oak barrels in a cellar kept at constant temperature of 15°C.

Percentage of new barrels: 50/70% according vintages.

Topping 3 times a week.

Barrel to barrel racking.

Fining in the barrels with fresh egg whites.

Production: approx. 200 000 bottles.

Consulting œnologist: Jacques and Eric Boissenot.



Château Léoville Barton - 33250 Saint-Julien - France
Tel +33 (0)5 56 59 06 05 - Fax +33 (0)5 56 59 14 29
chateau@leoville-barton.com

Consultez notre site internet
Visit our website
www.leoville-barton.com

Château LÉOVILLE BARTON

Millésime : 1986

AOC : Saint Julien – Second Grand Cru Classé en 1855

Propriétaire : Famille Barton depuis 1826

Situation : 51 hectares sur sol composé de graves sur sous-sol d'argile.

Elevage : 18 mois en barriques bordelaises de chêne français

Assemblage :

78% Cabernet Sauvignon

20% Merlot

2% Cabernet-Franc



Interprétations de la dégustation :

« Vin d'un grand classicisme, prêt à boire mais pouvant supporter encore quelques années en cave. Les arômes secondaires sont parfaitement intégrés et laissent apparaître le côté fruité du vin. Beau corps, puissance tannique. Nez légèrement fumé. »

Conseil de dégustation : A décanter 2 heures avant.



www.leoville-barton.com

Tel : +33 556 59 06 05



Château LÉOVILLE BARTON

Millésime : 1998

AOC : Saint Julien – 2^e Grand Cru Classé en 1855

Situation : 51 hectares sur sol composé de graves sur sous-sol d'argile.

Elevage : 18 mois en barriques bordelaises de chêne français

Vinification : Cuvier bois équipé d'un système de thermo-régulation. Fermentation alcoolique de 7 à 10 jours, macération d'environ 3 semaines.

Assemblage :

72% Cabernet Sauvignon

20% Merlot

8% Cabernet-Franc

Degré : 12.5°

Vendanges : du 29 septembre au 9 octobre

Robert Parker : 90-92

Wine Spectator : 90-94

Decanter : 18

Revue du Vin de France : 17

Vinum : 17



www.leoville-barton.com
Tel : 05 56 59 06 05



CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON



Grand Cru classé en 1855
Saint-Julien

UN MILLÉSIME CAPRICIEUX

Après un hiver atypique particulièrement doux et sec, le printemps fut humide avec un mois de mars exceptionnellement frais qui a induit une lente reprise de la végétation. La floraison, perturbée par de telles conditions climatiques, a été un peu retardée puis perturbée par de fortes précipitations en juin, entraînant de la coulure et une pression du mildiou.

Les deux mois d'été ont été frais mais le bon ensoleillement d'un mois de juillet sec a compensé celui d'août, régulièrement arrosé, nécessitant un travail important sur la vigne et notamment l'effeuillage.

Le 15 septembre marque un vrai changement de météo : il fait beau et sec la journée et frais la nuit, permettant ainsi aux raisins de mûrir sereinement jusqu'à la fin des vendanges un mois plus tard.

Ce millésime tardif a apporté des conditions de maturité plus fraîches mais très favorables à la conservation des arômes.



A CAPRICIOUS VINTAGE

After an atypical Winter particularly mild and dry, Spring was wet with March exceptionally chilly encouraging a slow renewal of vegetation. Flowering affected by such weather was a bit delayed and disrupted by heavy rainfall in June, causing fruit fall and mildew.

July and August were cool but the sunshine of July which was dry counteracted that of August, regularly watered, requiring a lot of work on the vines and particularly deleafing. September 15 marked a real change in the weather: it was nice and dry during the day and cool at night, allowing the grapes to ripen quietly until the end of the harvest a month later.

This late vintage brought maturing conditions cooler but very favorable for the preservation of aromas.

2008

www.leoville-barton.com

CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON



Grand Cru classé en 1855
Saint-Julien

DÉGUSTATION

ERIC BOISSENOT, ŒNOLOGUE-CONSEIL

La couleur violacée, les arômes entremêlés où se bousculent la prune confite, l'abricot et les épices, les saveurs charnues, puissantes, élégantes et raffinées, laissent un sentiment émerveillé, presque à la lisière de l'impalpable. La dégustation se poursuit sans rupture, comme une sorte de glissement : c'est un univers de soie par la richesse des tanins, leur subtilité, donnant la meilleure expression de ce terroir d'exception.

TASTING

ERIC BOISSENOT, CONSULTANT ŒNOLOGIST

The purple colour, mingling aromas, candied plums, apricot and spices, then fleshy, powerful, elegant, refined flavours, leave an overwhelming sense of pleasure.

The sensations slide smoothly through to the palate into a silky world of subtle, suave tannins, giving the best possible expression of this exceptional terroir.



GILBERT ET GAILLARD

Déc. 2013 **97**

Robe soutenue, encore jeune. Nez net, profond, évoquant cassis, fruits noirs, café, graphite, touche d'épices. On apprécie sa présence, sa texture dense, fine, sa fraîcheur persistante, son boisé élégant, ses tanins soyeux. Un grand vin encore en devenir.

JANCIS ROBINSON

JAN. 2012 **17**

Some richness and a bit of development. Bone dry but some seduction. Very pure St-Julien.

DECANTER

Nov. 2011 **16**

Aromas of candied cherry, earth, cassis and floral fragrance. Smooth-textured with a sweet, modern feel and high acidity. Shows character, ripeness and class.

WINE ADVOCATE ROBERT PARKER

MAY 2011 **92**

Background oak, huge black cherry and black currant fruit, medium to full body and a boatload of tannin. Forget it for 8-10 years and drink it over the following three decades.

WINE SPECTATOR

APR. 2011 **91**

Alluring, with warm fig sauce, plum and currant paste notes liberally laced with espresso bean and dark roasted vanilla bean notes. Fleshy but focused, with the roasted edge adding definition and length.

VINUM

MAR. 2011 **18**

De la substance, de l'intensité et de la fraîcheur absolue dans le jus, noblesse, longueur, tout est dans ce vin, rien n'est de trop, rien ne manque ... Comme toujours, un des plus grands du millésime.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Nov. 2010 **17,5**

Très beau vin, dense et élané, avec un fruit superbe, beaucoup d'éclat et de fraîcheur. Grand raffinement de tannins.

ASSEMBLAGE BLENDING

75% Cabernet Sauvignon
23% Merlot
2% Cabernet Franc

Degré / Alcohol
13% vol.

Vendanges / Harvest
du 1er au 13 Octobre
from 1st to 13th October

Rendement / Yield
46 hl/ha

Barrique neuves / New barrels
60%



2008

www.leoville-barton.com

CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON



2^e Grand Cru Classé en 1855
Saint-Julien

TERROIR ESTATE

Superficie/ Area: 51 hectares en production / in production

Terroir/ Soil: graves sur sous-sol d'argile / Deep gravel on clay subsoil

Age moyen des vignes/ Average age of the vines: 38 ans/ years

Densité/ Density: 9 100 pieds par ha / 9.100 feet per ha



WINE SPECTATOR 90-93

The flesh sets this apart from the pack, with layers of black cherry, black currant and plum skin lined with well-integrated apple wood and briar notes. The long, muscular finish maintains the dark profile. Rock-solid.

JAMES SUCKLING 91-92

This shows a solid core of fruit here with a wonderful asphalt, berry and mineral character. Full body with excellent tannins, fruit and acid balance. Impressive. The extra dose of cabernet sauvignon at 85% and no cabernet franc makes this wine exceptional for the vintage.

DECANTER 91

Dense young red, fine Cabernet-dominated cassis fruit, a touch of florality, very good middle palate and fine tannins for the future.

WINE ADVOCATE 90-92

JANCIS ROBINSON 16.5

GAULT MILLAU 16.5

Le nez est charmant avec un boisé très très léger apportant une pointe de tendresse sur fond de cassis et de moka. La bouche n'est pas imposante, ni lourde avec un bel équilibre.

LE POINT JACQUES DUPONT 17

Fruits noirs, épices, bouche ronde, onctueuse, tanins fins, souple, racé, long, assez éclatant.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 17

Ce 2013 est un véritable charmeur. Notes de framboise et de mûre, la bouche est gourmande. La trame tannique et le bois se fondent pour donner naissance à un vin très fin.

BETTANE & DESSEAUVE 17.5

Grande couleur, corps et définition de terroir magnifique dans ce millésime, tannin plein, racé, finale sur le cèdre, le graphite et même un peu la truffe, un léoville classique en gestation.

VINUM 18

L'art du juste équilibre y est célébré depuis des décennies, mais parvient encore à nous surprendre : texture fruitée, superbes tanins façonnés comme des rubis, longue finale de baies.

ASSEMBLAGE BLENDING

85% Cabernet Sauvignon
15% Merlot

Degré / Alcohol
13% vol.

Vendanges manuelles
du 2 au 14 octobre
Manual Harvesting
from 2nd to 14th October

Rendement / Yield
35 hl/ha

Barrique neuves / New barrels
60%



2013

www.leoville-barton.com



Nos vins

Les vins du domaine Château Ducru-Beaucaillou



Origine

Appellation d'origine contrôlée Saint-Julien
Grand cru classé en 1855.

Pour la petite histoire

Les origines du Château Ducru-Beaucaillou remontent au tout début du XVIIIème et précisément à 1720.

Il doit son nom aux 'beaux et gros cailloux' qui caractérisent son terroir dont les exceptionnels avantages viticoles se traduisent dans la finesse et l'élégance des vins qu'il permet de produire.

Comme les plus grands crus classés qui, de Margaux au sud à Saint-Estèphe au nord, s'égrènent le long de l'estuaire, cette propriété est perchée sur un splendide site médocain avec une vue imprenable sur la Gironde.

C'est un des seuls châteaux de la région bordelaise qui soit bâti sur ses chais et l'un des rares crus classés habités en permanence par ses propriétaires. La famille Borie possède cette propriété depuis plus de soixante ans. Gérée par Jean-Eugène Borie SA, elle appartient à Madame Jean-Eugène BORIE, sa fille Sabine COIFFE et son fils Bruno Eugène (Président du Directoire).

Le terroir : l'avis de l'universitaire

Au plan topographique et géologique, le terroir viticole de Ducru-Beaucaillou est à bien des égards exceptionnel et favorable à la production de très grands vins.

De plus, sa proximité immédiate de l'estuaire de la Gironde joue un rôle capital sur le micro climat de ce vignoble. Les énormes quantités d'eau mises en mouvement par les marées quatre fois par jour, agissent comme un véritable « climatiseur » adoucissant les rigueurs de l'hiver et apaisant les canicules estivales. Dans ce vaste estuaire qui fait ici 6 kilomètres de large, s'associe à ces mouvements d'eau un brassage des masses d'air locales qui vient encore davantage modérer le climat, épargnant aux vignobles qui l'occupent, notamment beaucoup de gelées (réf 1991) et d'orages de grêle (exception historique 2003).

Le terroir communal de Saint Julien (800 hectares) se caractérise par une couverture de graves garonnaises datée du Quaternaire ancien (Günz) qui s'amenuise progressivement d'est en ouest pour finir sur la partie occidentale de l'appellation par de fines graves blanches et des sables éoliens.

CHATEAU DUCRU-BEAUCAILLOU

www.chateau-ducru-beaucaillou.com

Les 75 hectares qui constituent le vignoble de Ducru-Beaucaillou se répartissent sur la partie orientale de ce grand terroir communal, au plus proche du fleuve et au plus profond des graves quaternaires.

Les avantages des cailloux sont nombreux : ils favorisent le drainage des sols, reflètent le soleil sur les grappes dans ces vignobles étroitement plantés, emmagasinent la chaleur diurne pour la rétrocéder la nuit, forment un tapis protecteur limitant la dessiccation des sols pendant les fortes chaleurs estivales etc.

Le vignoble : l'avis du maître vigneron

Les **75 ha** de Ducru-Beaucaillou sont plantés à **70% de Cabernet Sauvignon et à 30% de Merlot Noir**. L'âge moyen des vignes est de **35 ans**. Avec l'âge, la vigne modère sa fertilité en même temps qu'elle développe un réseau racinaire dense et profond (jusqu'à 6 mètres) permettant à la fois de tempérer les effets des excès climatiques et de mieux exploiter les caractéristiques du terroir. En explorant méticuleusement ce sol pauvre et aride pour y trouver l'humidité et les nutriments qui lui sont nécessaires, les racines ramènent des éléments originaux qui donneront au vin son caractère unique : c'est l'essence du terroir de Ducru-Beaucaillou.

La forte densité de plantation (**10 000 pieds à l'ha.**) revêt de nombreux avantages. Elle permet de minimiser la production par pied en même temps qu'elle crée une concurrence entre les ceps qui iront chercher leur alimentation plus profond dans le sol (« la vigne doit souffrir à produire »). Elle permet aussi de créer un microclimat aux avantages considérables :

- maximisation de la surface foliaire à l'hectare et donc de la consommation d'eau de pluies particulièrement abondantes dans ce climat atlantique
- création d'un microclimat au niveau des grappes

La conduite du vignoble, tout en étant traditionnelle (taille médocaine double Guyot etc.) intègre les derniers progrès de la viticulture (effeuillage manuel, vendanges en vert en été etc.).

Bref, la tétralogie est ici : gestion parcellaire, rendements maîtrisés, durée de vie des ceps optimisée et traitements phytosanitaires raisonnés.

La vinification : l'avis du maître de chai

Les vendanges sont manuelles à 100%. Le tri est effectué à la vigne sur des tables mobiles permettant d'éviter le contact des baies litigieuses avec les grappes saines au cours du transport vers le cuvier.


Chaque parcelle est vinifiée de façon individualisée afin d'optimiser les sélections d'assemblage. De plus, les fermentations sont conduites de façon individualisée et adaptée, tenant compte des caractéristiques du terroir de chacune, du cépage et du millésime. De manière générale, nous veillons à conduire des extractions douces en maintenant le moût à des températures traditionnelles avec des rythmes et des durées de remontage modérés.

Le pressurage pneumatique est écoulé en continu en barriques afin de sélectionner au mieux les lots de vins de presse.

Les fermentations malolactiques sont conduites en cuves afin d'optimiser leur maîtrise.

L'entonnage en lots séparés dûment identifiés est effectué sitôt les malolactiques.

Les assemblages sont réalisés au cours du premier soutirage, avec pour le Ducru-Beaucaillou entre 50 et 80% de bois neuf suivant la richesse des millésimes.



Les barriques (Bordelaises 225 l, chêne français) sont fournies par 5 tonneliers sélectionnés offrant les meilleures garanties. L'élevage (18 mois) est effectué dans le respect de la tradition médocaine des grands crus classés.

La mise en bouteilles fait bien entendu l'objet de soins attentifs tant au niveau des contrôles œnologiques que de l'homogénéisation du lot global. Les 5 bouchonniers fournisseurs de la propriété sont liés par une charte qualitative précise et exigeante.