



Dégustation de Prestige
Château Léoville-Barton

Jeudi 22 Novembre 2018



Cercle diVin



Dégustation de Prestige des Vins du Château Léoville-Barton

Jeudi 22 Novembre 2018



Château Mauvesin-Barton

Moulis-en-Médoc

Histoire

Après avoir construit le château en 1853, le Marquis Lodoïs Le Blanc de Mauvesin décède en 1884 sans descendance. Il décide de léguer son patrimoine à son cousin germain, Hyppolite de Baritault du Carpia, dont il était le plus proche parent. La famille de Baritault, très ancienne famille d'origine vendéenne, conservera le château Mauvesin durant 4 générations jusqu'à sa cession en 2011.

Le Vicomte et la Vicomtesse Alain de Baritault du Carpia, héritiers des Le Blanc de Mauvesin, cèdent la propriété le 4 août 2011 à Lilian et Michel Barton-Sartorius. La famille Barton est propriétaire depuis huit générations des Crus Classés Langoa et Léoville-Barton situés sur l'appellation Saint Julien.





Vignoble

Les vignes du Château Mauvesin-Barton sont situées sur l'appellation communale « Moulis-en-Médoc », à mi-chemin entre Margaux et Saint-Julien. Plus petite appellation du Médoc avec 610 hectares, elle concentre pourtant des terroirs d'exception et jongle habilement avec ses croupes de graves pures, ses sols riches d'argile et ses sous-sols calcaires.

A Mauvesin-Barton, le terroir est en partie argilo-calcaire, propice au développement du Merlot, puis une partie de graves fines et de sable à gravier permettant d'atteindre une maturité d'exception du Cabernet-Sauvignon.

La propriété totalise une superficie de 220 hectares d'un seul tenant dont 51 hectares de vignoble (42ha en Moulis & 9 en Haut-Médoc). Les parcelles de vignes ont été plantées à différentes périodes, l'âge moyen est aujourd'hui de 35 ans ce qui signifie que la vigne produit moins de raisins mais avec plus de concentration, donc plus qualitatif. Le remaniement de certaines parcelles a débuté dès 2012 avec la plantation de 6 hectares de vigne et l'arrachage d'une parcelle.



Château Mauvesin-Barton 2014



Caractères du Millésime

Le millésime 2014 est le théâtre d'une longue mise en scène alternant espoirs, inquiétudes et miracle !

Doux et arrosé, l'hiver est bénéfique. La plante sort du sommeil dès la mi-mars et le cycle démarre sur une cadence rapide grâce à un très beau mois d'avril. Le printemps précoce nourrit de grands espoirs pour le millésime.

Un rafraîchissement fin mai marque pourtant un changement brutal de rythme. L'avance du début de saison s'étiole. La fleur prend son temps, épanouie du côté des Cabernets, mais plus menacée sur les Merlots qui connaissent coulure et millerandage. En juillet et août, la croissance est ralentie... mais continue. Les baies grossissent mais mûrissent très lentement.

Après un arrêt tardif de la croissance, une nouvelle lune installe un anticyclone durable et le véritable été, miraculeux, salvateur, arrive en septembre ! Lumineux et sec, avec une alternance de journées chaudes (28-30°C) et de nuits fraîches, il permet une bonne synthèse aromatique. La taille des raisins diminue, les concentrations augmentent ; ils mûrissent encore pendant un mois.

Avec une bonne teneur en anthocyanes et des indices de tanins plus qu'honorables, les vins révèlent de beaux arômes, un caractère velouté et une fraîcheur fruitée typique de l'été 2014 et de son long processus de maturation tardive.

«2014 : un millésime d'intensité et d'énergie».

Informations techniques

Dates de Vendanges : du 02 au 17 octobre

Assemblage final : 53% Merlot, 29% Cabernet-Sauvignon,
17% Cabernet-Franc & 1% Petit Verdot



Château Langoa-Barton

Saint-Julien

Histoire

L'histoire débute en 1821, lorsque Hugh Barton, irlandais de souche et négociant en vin à Bordeaux, fait l'acquisition de Château Langoa, élégante demeure de 1758. Son architecture et ses 20 hectares de vignes plantées en appellation Saint-Julien, séduisirent Hugh qui le renomma « Château Langoa-Barton. Lors du classement de 1855, Hugh Barton se voit récompensé par l'accession de la propriété au rang de Troisième Cru Classé.





Vignoble

Sur une magnifique croupe de graves quaternaires, les parcelles de vignes qui composent le terroir de Langoa-Barton regardent le fleuve. Le vignoble enraciné dans un sol de graves et un sous-sol d'argile, est planté de 57% Cabernet-Sauvignon, 34% Merlot et 9% Cabernet-Franc. L'âge moyen du vignoble est de 37 ans et la parcelle la plus ancienne date de 1953. La complantation (remplacement des pieds de vigne manquants ou déficients) est effectuée chaque année de manière de maintenir la densité élevée de 9100 pieds à l'hectare. L'environnement et la protection des vignes est un sujet majeur au Chateau Langoa Barton. Depuis 2012, plus de 12% de la surface de la propriété est conduite en agriculture Bio. Cette surface s'accroît chaque année.



Château Langoa-Barton 2011



Caractères du Millésime

Neige, sécheresse, canicule, grêle... rien n'aura épargné le vignoble médocain en 2011 !

Le millésime 2011 se décompose en deux grandes phases climatiques opposées déterminantes pour les caractéristiques finales des raisins :

La première phase: printemps chaud et sec qui induit un millésime précoce avec 61 jours de beau temps sec entre avril et mai. La vigne en a profité pour avancer !

La deuxième phase : un été aux températures fraîches garant d'une maturation lente et préservant l'acidité des raisins.

Le rythme de croissance des vignes a été très rapide car les différents stades du développement de la plante sont liés à la quantité d'énergie qu'elle reçoit : avec de telles conditions printanières, tout s'est accéléré. Les 26 et 27 juin s'est produit un épisode caniculaire à Bordeaux, d'une ampleur jamais vue: de nombreuses grappes prêtes à véner, compte tenu de la précocité du millésime, ont subi un échaudage entraînant des dégâts parfois importants, notamment dans les parcelles de Cabernet-Sauvignon peu vigoureuses.

La disponibilité en eau a été la clé du millésime : la sécheresse a limité l'expression végétative de la vigne (croissance moins longue, feuilles plus petites) avec une forte variation en fonction de l'âge des parcelles et de la nature des sols : les vignes mûres ont su trouver l'eau nécessaire au cœur des terroirs de graves profondes. Les conditions climatiques estivales ont été très favorables à une maturation lente des raisins, préservant leur acidité naturelle, grâce à des températures douces.

L'association des chaleurs printanières à la douceur estivale a permis de récolter tôt des raisins aux profils équilibrés (bonne acidité), à condition d'avoir des vignes bien enracinées dans un grand terroir, des vignes tamponnées, stabilisées par le sol.

Après deux millésimes solaires et puissants, 2011 se distingue par l'expression d'un fruit bien mûr, de tanins fins et enrobés, et d'une bonne fraîcheur qui lui assure un équilibre classique.

Informations techniques

Dates de Vendanges : du 12 au 23 septembre

Assemblage final : 63% Cabernet-Sauvignon, 34% Merlot & 3% Cabernet-Franc

Château Langoa-Barton 2007



Caractères du Millésime

«L'hiver particulièrement doux et sec a entraîné un débourrement précoce de la vigne, en avance d'au moins quinze jours par rapport à une année moyenne comme 2006. Puis le printemps a été, comme d'habitude, contrasté : mars doux et humide ; avril très chaud et très sec ; mai doux et très pluvieux ; juin à peu près normal, juste un peu plus humide que la moyenne. La floraison a donc été étalée, mais sans coulure significative. Tant de petits et de grands millésimes ont en fait commencé de la sorte ...

A partir de fin juin s'est établi durablement un temps frais et relativement peu ensoleillé, caractérisé par des pluies fréquentes qui ont donné une impression générale « d'été pourri »

Ces conditions ont été très favorables au mildiou, heureusement bien mieux maîtrisé aujourd'hui qu'autrefois, ainsi qu'à la croissance des vignes qui n'ont cessé de pousser jusqu'à la fin du mois d'août. Les vigneron commençaient à s'inquiéter un peu, tout en sachant par expérience qu'un retournement de situation, quelques semaines avant les vendanges, n'est pas inhabituel...

L'heureuse surprise fut un fantastique mois de septembre, chaud et très sec : tant de bons millésimes ont connu un tel scénario ! Un extraordinaire anticyclone s'est installé sur la région bordelaise et ce grand beau temps s'est même longuement poursuivi en octobre et a permis de vendanger très tard des parcelles enfin arrivées à maturité à l'issue d'un cycle végétatif d'une longueur record. Ce merveilleux été indien a écarté la pression de botrytis et a salutairement concentré les raisins.

2007 est un de ces millésimes où se sont succédé l'inquiétude, l'angoisse parfois, l'espoir, l'enthousiasme, le doute et enfin la sérénité ...

Informations techniques

Dates de Vendanges : du 20 septembre au 09 octobre

Assemblage final : 77,5% Cabernet-Sauvignon, 15% Merlot & 7,5% Cabernet-Franc



Château Léoville-Barton

Saint-Julien

«La passion de la famille Barton pour le Vin se reflète dans l'élégance et la constance de ce merveilleux cru enraciné sur ce terroir mythique de Saint-Julien dans le Médoc».

L'histoire débute en 1821, lorsque Hugh Barton, irlandais de souche et négociant en vin à Bordeaux, fait l'acquisition de Château Langoa à Saint-Julien et d'une parcelle de Léoville en 1826 qu'il renomma Léoville-Barton.

Dans la lignée de Hugh Barton, trois générations lui succédèrent à la tête des deux vignobles bordelais, mais ils passèrent la majeure partie de leurs vies plus en Irlande qu'en France. Il appartient à Ronald de devenir le premier Barton depuis Hugh à prendre en mains les intérêts bordelais de la famille. Ronald naquit à Londres en 1902. Il arriva à Bordeaux en 1924 et manifesta rapidement un vif intérêt pour les affaires de la maison de négoce de vin à Bordeaux ainsi que pour les vignobles de Langoa et Léoville, situés à Saint-Julien. Il veilla à leur destinée jusqu'à sa mort en 1986, non sans en avoir fait don en 1983 à son neveu Anthony, présent à ses côtés depuis 1951. En effet, Ronald n'a pas eu d'enfant et a désiré passer la main à un membre de sa famille pour conserver le domaine légué par son ancêtre.

Depuis 1986, Anthony Barton vit au Château avec son épouse Eva, originaire de Copenhague. Ils ont été rejoint en 1978 par leur fille Lilian, âgée alors de 22 ans. Pendant plus de 30 ans, ils se répartissent les responsabilités entre l'affaire de négoce «Les Vins fins Anthony Barton» et les vignobles de Saint-Julien. Aujourd'hui Lilian a pris le relais de son père, rejointe à son tour par ses deux enfants, Mélanie et Damien.



Vignoble

Le vignoble de Léoville-Barton est situé au coeur du terroir de Saint-Julien, sur l'une des plus belles croupes de graves garonnaise, face à la Gironde. Les 50 hectares de vignes reposent sur un sous-sol argilo-graveleux, où s'enracinent 74% de Cabernet-Sauvignon, 23% de Merlot et 3% de Cabernet-Franc, avec une densité de plantation très élevée, 9100 pieds à l'hectare. L'âge moyen du vignoble avoisine les 40 ans et la plus ancienne parcelle date de 1953.

L'environnement et la protection des vignes est un sujet majeur au Château Léoville-Barton car depuis 2012 plus de 12% de la surface de la propriété est conduite en agriculture biologique. Cette surface s'accroît année après année.

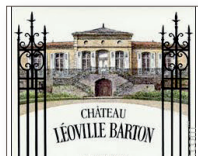
*Lors du classement historique de 1855, Léoville-Barton
sera distingué au rang de «Second Cru Classé»*

Le Vin

«Léoville-Barton offre la quintessence absolue du Grand Vin, défiant le temps. Suivant les millésimes, on s'accorde à lui trouver les accents suaves et terreux de Saint-Julien ou la rectitude épicée de Pauillac. Sa robe souvent dense et profonde laisse apparaître la pureté du violet dans sa jeunesse, puis avec le temps, un merveilleux pourpre impérial. La richesse de sa sève est cernée par une élégance et une signature tannique propre au cru. Dense, profond, stylé, Léoville-Barton tapisse le palais et charme pour le bonheur des dégustateurs, les papilles avec la plus grande subtilité.»



Château Léoville-Barton 2012



Caractères du Millésime

L'année 2012 marque le retour à un grand classicisme climatique : à un hiver froid, surtout au mois de février, a succédé un printemps très humide, avec des pluies abondantes jusqu'au 15 juillet, s'en est suivi un été très sec, modérément chaud, mais ponctué de quelques journées de grande chaleur, avant le retour d'un temps pluvieux à partir du 20 septembre. Les pluies ont bien entendu créé des conditions très favorables au développement du mildiou.

Ce contexte climatique particulier engendre localement des blocages induisant des disparités dans la maturité avec des baies de petites tailles. La véraison à l'image de la floraison demeure lente. Les sols composés de graves profondes mêlées à une assise argileuse appréciable, atténuent l'effet négatif d'un important déficit hydrique. Ils permettent ainsi d'assurer une maturation progressive des raisins même dans des conditions très sèches. Le mois d'août s'inscrit comme le 5ème mois le plus sec des cinquante années passées.

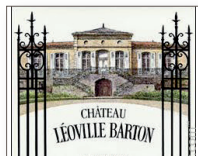
Dès le premier jour de l'automne, le temps a de nouveau changé, les pluies modérées qui sont tombées régulièrement à partir du 20 septembre sont arrivées trop tard pour perturber sérieusement la maturité et l'état sanitaire des raisins, mais elles ont probablement empêché, à quelques jours près, que 2012 soit le grand millésime qu'il aurait dû être.

Informations techniques

Dates de Vendanges : du 03 au 15 octobre

Assemblage final : 83% Cabernet-Sauvignon, 15% Merlot & 2% Cabernet-Franc

Château Léoville-Barton 2005



Caractères du Millésime

Le millésime 2005 est avant tout celui de la grande sécheresse et restera dans les annales comme étant une année à très faibles précipitations.

A la fin d'un hiver assez doux et sec, les bas niveaux d'eau contribuent à un départ en végétation rapide des Merlots, alors que le débourrement des Cabernets-Sauvignons est plus long. Un printemps froid et sec dans un premier temps, puis des températures élevées fin avril et estivales dès la mi-journée en mai, vont favoriser un développement très rapide de la vigne. Le temps chaud et ensoleillé de mai est propice à une floraison courte et régulière.

La sécheresse estivale induit un arrêt de la croissance précoce. Elle limite également la croissance des baies particulièrement petites, gage de concentration. Les précipitations enregistrées, depuis le début de l'année jusqu'aux vendanges, n'ont été que de 313 mm au lieu de 602 mm en moyenne.

La constitution du raisin à maturité a été exceptionnelle. Les degrés potentiels ont atteint des niveaux sans précédent. Bon niveau d'acidité induit par un mois de septembre frais. La typicité du fruit se situe dans le registre du fruit mûr et non confit. Pour ces raisons, les vins supportent très bien leur degré élevé et conservent une belle fraîcheur.

Premier tri à la vigne, récolte intégrale en cagettes, égrainage manuel grain par grain et tri sur table. Mise en cuve bois de 30 à 70hl par gravité.

Le millésime 2005 est, grâce à l'addition de ces paramètres climatologiques, un grand millésime. La fraîcheur du mois de septembre a permis une maturité lente offrant des tanins subtils. Le Merlot est parfaitement réussi et le millésime est d'abord marqué par un très grand Cabernet-Sauvignon, élégant, complexe et donnant une grande aptitude au vieillissement.

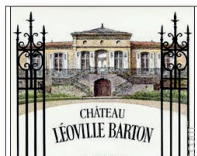
«Sans avoir le caractère charmeur et opulent du 2003, 2005 impressionne par une puissance exceptionnelle, la pureté du fruit et l'extraordinaire élégance qui s'en dégage. Si, du fait de cette sécheresse atypique, les volumes récoltés sont modérés, les vins montrent, quant à eux, des tannins riches, puissants et racés. Par son profil, 2005 n'est pas sans rappeler 1976, 1982 ou 1995».

Informations techniques

Dates de Vendanges : du 20 au 30 septembre

Assemblage final : 73,5% Cabernet-Sauvignon, 26% Merlot & 0,5% Cabernet-Franc

Château Léoville-Barton 2004



Caractères du Millésime

Après un début d'année peu favorable à la vigne, un mois de mai relativement chaud et pluvieux a facilité le début de la floraison, en retard de 15 jours sur 2003. Grâce au temps à la fois sec et beau du mois de juin, la fécondation de la fleur dans le vignoble se déroule en une semaine environ, Merlot et Cabernets confondus. L'été n'a pas été très chaud, juillet offrant une alternance de soleil et de pluie avec des températures très moyennes, tandis qu'août fut pluvieux avec peu de soleil et des températures basses pour la saison. L'arrière saison sera bien ensoleillée, offrant des températures assez élevées la journée et des nuits bien fraîches, empêchant le développement de pourriture. Après les extrêmes caniculaires de 2003, la vigne retrouve des conditions climatiques favorables.

Le mois de septembre a été particulièrement beau et lumineux avec des températures nocturnes assez fraîches, conditions favorables à la maturation lente des Cabernets-Sauvignons.

La pluie apparue à partir du 09 octobre n'a pas impliqué d'inconvénients notables sur la qualité de la récolte. Celle-ci fut abondante, avec un volume proche des rendements autorisés et d'une qualité plus que satisfaisante.

Informations techniques

Assemblage final : 75% Cabernet-Sauvignon, 23% Merlot & 2% Cabernet-Franc



Dîner Château Léoville-Barton



Champagne JEEPER
Brut Grande Réserve Chardonnay

Merveilleuse cuvée de Chardonnay provenant des plus beaux terroirs de la maison Jeeper, cette Grande Réserve reflète parfaitement son élevage, une partie élevée en cuve pour préserver la fraîcheur et l'autre en fût de chêne pendant un an pour lui donner du gras et de la profondeur.

Sa parure est dorée, avec de fines et délicates bulles. Il exhale au nez l'élégance et le plaisir floral avec une bonne présence de fruits blancs. Entre séduction et caractère, le palais est soyeux et concentré avec une fraîcheur minérale de grande persistance qui lui donne un côté jeune, tonique et éclatant de vie.



Château Mauvesin-Barton 2011

Caractères du Millésime

L'hiver 2010-2011 fut sec, l'un des plus secs de la décennie avec la présence d'un froid hivernal de décembre à février, ce qui fut très sain pour l'écosystème du vignoble.

Le mois de mars a connu une nette remontée des températures, se traduisant par un débourrement précoce de la vigne début avril. Le printemps fut tout à fait exceptionnel, avec d'avril à juin une grande sécheresse et des températures historiquement élevées.

Le rythme de croissance des vignes a été très rapide car les différents stades du développement de la plante sont liés à la quantité d'énergie qu'elle reçoit : avec de telles conditions printanières, tout s'est accéléré. La disponibilité en eau a été la clé du millésime : la sécheresse a limité l'expression végétative de la vigne (croissance moins longue, feuilles plus petites) avec une forte variation en fonction de l'âge des parcelles et de la nature des sols : les vignes mûres ont su trouver l'eau nécessaire au cœur des terroirs de graves profondes. Les conditions climatiques estivales ont été très favorables à une maturation lente des raisins, préservant leur acidité naturelle, grâce à des températures douces. Il est vrai que l'été avait renoué avec des conditions climatiques d'atlantique, connaissant même quelques journées humides et fraîches entre le 14 juillet et le 15 août.

L'association des chaleurs printanières à la douceur estivale a permis de récolter tôt des raisins aux profils équilibrés (bonne acidité), à condition d'avoir des vignes bien enracinées dans un grand terroir, des vignes tamponnées, stabilisées par le sol.

Informations techniques

Dates de Vendanges : du 29 septembre au 12 octobre

Assemblage final : 46% Merlot, 36% Cabernet-Sauvignon,
16% Cabernet-Franc & 2% Petit Verdot

Commentaires de dégustation



Château Langoa-Barton 2009

Caractères du Millésime

L'hiver 2008-2009 fut assez pluvieux, ce qui permit aux sols de pouvoir reconstituer des réserves en eaux. Le printemps quant à lui connu des journées chaudes et délicieuses, malgré la présence d'orages fréquents !

Le début du cycle végétatif fut pluvieux, suivi d'une longue période de sécheresse de la mi-juillet jusqu'à la mi-septembre. Après deux jours de pluie, les 19 et 20 septembre, un temps sec et remarquablement stable s'est à nouveau installé jusqu'à fin octobre. Les mois de juin, d'août et de septembre furent assez chauds et ont alterné avec des nuits remarquablement fraîches. La floraison et la véraison ont été groupées.

La sécheresse de juillet et d'août a été un facteur de concentration. Les températures douces d'août et de septembre ont permis d'atteindre une excellente maturité. Les nuits fraîches de juillet, août et septembre ont préservé la fraîcheur et la qualité aromatique. La conjonction de ces trois conditions caractérise un très grand millésime.

Les températures du millésime 2009 se rapproche de 2005 et pour les précipitations de 2000. Deux belles références sur ces points cruciaux pour les maturations ! Une semaine avant la date prévue des vendanges, une forte pluie a permis de parfaire la maturation des peaux de raisins et d'augmenter le volume vers un rendement satisfaisant.

«Le millésime 2009 est équilibré, concentré et chaud sans être puissant. Les Merlots sont denses, vineux, suaves, pleins et racés, ils roulent en bouche. Les Cabernets sont tout en dentelle, mûrs, complexes, sapides et persistants, ils apportent la touche de fraîcheur indispensable à l'assemblage final. Ils n'ont d'équivalent qu'en 2005, mais ils sont plus tendres».

Informations techniques

Dates de Vendanges : du 23 septembre au 03 octobre

Assemblage final : 54% Cabernet-Sauvignon, 34% Merlot & 12% Cabernet-Franc

Commentaires de dégustation



Château Léoville-Barton 1999

Caractères du Millésime

L'hiver 1998-1999 se caractérise par une pluviométrie assez répartie et des températures plutôt clémentes, permettant un démarrage précoce de la végétation, autour du 15 mars pour le Merlot et du 23 mars pour le Cabernet-Sauvignon. Les précipitations importantes du mois d'avril ralentissent le développement de la végétation tout en écartant tout risque de gel de printemps.

Les conditions climatiques du mois de mai favorisent une croissance explosive de la végétation. La floraison rapide et homogène débute autour du 25 mai pour le Merlot, trois-quatre jours plus tard pour le Cabernet-Sauvignon. En juillet, le potentiel fructifère s'avérant très important (grappes nombreuses et de grande taille) a obligé la pratique de la vendange en vert.

Les températures élevées du mois de juillet, les gros orages de début août et les semaines chaudes et sèches de fin août et début septembre conduisent à une maturation importante qui permettra d'obtenir des raisins très mûrs et des degrés alcooliques élevés allant jusqu'à 14% pour le cépage Merlot.

La qualité des raisins cueillis est très bonne et les vins dévoilent une couleur extrêmement dense et une structure tannique très puissante.

Informations techniques

Dates de Vendanges : du 23 septembre au 04 octobre

Assemblage final : 72% Cabernet-Sauvignon, 22% Merlot & 6% Cabernet-Franc

Commentaires de dégustation





philippe bourtembourg
le vin passionné ment

55, route d'Arlon L-8211 Mamer
Tél: +352 26 31 14 20
bourtembourg.philippe@gmail.com
www.levinpassionnement.lu

Ouverture:
du mardi au vendredi de 10h à 19h
samedi de 10h à 18h