Wijnfiche

Château Léoville Las Cases - 2e G.C.C. | St. Julien France (SAINT-JULIEN) — 2021

Domaine

Ch. Léoville Las Cases

Château Léoville-Las-Cases est le fleuron de Saint-Julien et Jean-Hubert Delon le dirige comme s'il s'agissait d'un Premier Grand Cru. Sur le plan qualitatif, de nombreux connaisseurs considèrent le château comme l'un des plus grands crus du Médoc, et il est souvent classé parmi les « Super Seconds ». Officiellement, il est un Deuxième Grand Cru Classé du classement de 1855. La famille Delon est liée au domaine depuis la fin du XIXe siècle. Jean-Hubert Delon a rejoint l'entreprise familiale en 1994 et en a pris la direction en 2000. Il est également propriétaire du Château Potensac dans le Médoc et du Château Nénin à Pomerol. Le cœur historique du domaine est le Grand Clos, clos de murs d'environ 55 hectares, situé entre le village de Saint-Julien et le Château Latour. Le Cabernet Sauvignon constitue l'ossature de l'encépagement. Des températures de fermentation relativement basses contribuent à l'intensité caractéristique du vin ainsi qu'à son nez exotique et parfumé. L'un des vins les plus impressionnants de Saint-Julien.

Vinification

La production de Château Léoville Las Cases commence dans les vignobles d'exception du Grand Enclos, cœur historique du domaine. Ce clos de près de 55 hectares, entièrement ceint de murs, bénéficie d'un terroir unique de graves quaternaires, reposant sur des couches riches en graviers, en sable et en argile. La proximité de la Gironde favorise un microclimat particulièrement propice et une maturation homogène des raisins. Les raisins destinés au Grand Vin sont soigneusement sélectionnés parcelle par parcelle, avec le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc comme principaux cépages. Au chai, ils sont vinifiés avec une grande précision afin de préserver le fruit, la fraîcheur et la structure. Le vin est ensuite élevé pendant environ 18 mois en barriques de chêne français, dont généralement 80–85 % sont neuves. Le bois est soigneusement intégré et apporte complexité et profondeur sans dominer l'expression du fruit et du terroir.

Dégustation

Un Bordeaux classique, alliant puissance, structure et raffinement. Le nez révèle des notes de cassis et de fruits noirs mûrs, et des nuances de graphite, de mine de crayon, de cèdre et de tabac doux. La bouche est ample et concentrée, soutenue par une belle fraîcheur et des tanins puissants et soyeux. Des nuances minérales et florales apportent davantage de complexité. La finale est longue et raffinée, avec des notes de violette, de réglisse et de graphite.

Mets adaptées

Pintade | Poulet de Bresse | Entrecôte - grillé | Champignons des bois

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Cabernet Sauvignon (80%), Cabernet Franc (15%), Merlot (5%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 15-18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

