

CLOS MARSALETTE

P E S S A C - L E O G N A N

AOC PESSAC-LEOGNAN

Vignoble

Terroirs : Graves.

Surface en production : 12,30 ha (rouge), 1,30 ha (blanc).

Encépagement (rouge) : 50 % Merlot, 48 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc.

Encépagement (blanc) : 65 % Sauvignon, 35 % Sémillon.

Âge moyen du vignoble : 20 ans

Elaboration

Mode de vendanges : Manuelles, en cagettes.

Double tri avant et après éraflage.

Pas de foulage. Arrivée de la vendange par tapis convoyeur.

Vinification (rouge) : En cuves de bois et béton thermorégulées.

Vinification (blanc) : En cuves inox thermorégulées.

Fermentation malolactique et élevage (rouge) : En barriques neuves (50 %) sur lies fines, de 15 à 18 mois.

Fermentation malolactique et élevage (blanc) : En cuves inox et barriques neuves (30 %) sur lies fines, de 6 à 9 mois.

Commercialisation

Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux.



Vignobles Comtes von Neipperg

CLOS MARSALETTE

P E S S A C - L E O G N A N

MILLESIME 2015

Période de vendanges

21.09 – 05.10.2015 (Rouge)

08.09 et 14.09.2015 (Blanc)

Rendement

40 hl/ha (Rouge)

46 hl/ha (Blanc)

Vinification (Rouge)

En cuves bois et béton. Extraction par pigeage. Cuvaison : 22 jours.

Elevage

En barriques neuves (40%), sur lies fines (Rouge)

En cuves et barriques (neuves 30 %) sur lies fines (Blanc)

Assemblage

48 % Cabernet Sauvignon - 50 % Merlot - 2 % Cabernet Franc (Rouge)

65 % Sauvignon – 35 % Sémillon (Blanc)



Vignobles Comtes von Neipperg

CLOS MARSALETTE

P E S S A C - L E O G N A N

Revue de Presse / Press Review
Primeurs 2015

Wine Spectator – April 2016

Clos Marsalette Rouge

90 – 93 (Blind tasted)

Bright, with damson plum and bitter cherry notes laced with a subtle sanguine edge. Shows a light juniper shading to the finish. Refined in feel. (James Molesworth)

Clos Marsalette Blanc

90 – 93 (Blind tasted)

A textbook version, with yellow apple and gooseberry notes, mixed with thyme and verbena details. Offers a pure, lively finish. (James Molesworth)

Vinous – April 2016

Clos Marsalette Rouge

90 – 93

The 2015 Clos Marsalette, Stephan von Neipperg's Pessac-Léognan, is a rich, ample wine. Broad, generous and inviting, the Clos Marsalette is endowed with serious depth. Dark red cherry, plum, spice, leather and cedar flesh out in the glass. In 2015, the Clos Marsalette is especially big. It also has the potential to be a serious overachiever. Tasted two times. (Antonio Galloni)

Clos Marsalette Blanc

90 – 92

Von Neipperg's 2015 Clos Marsalette Blanc offers lovely depth, texture and consistency. Candied lemon, white flowers, mint and orchard fruit meld together in an expressive, appealing white endowed with tons of personality. The 35% Sémillon, blocked malo style and lees stirring give the wine much of its signature texture, while a dash of new French oak adds lift on the finish. This is a terrific showing. (Antonio Galloni)



Vignobles Comtes von Neipperg

CLOS MARSALLETTE

P E S S A C - L E O G N A N

Decanter – April 2016
Clos Marsalette Rouge

90

Pure dark fruit with rich acidity. 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc on gravel soils. Has potential but closed now. 50% new oak. Part owned by Stephan von Neipperg (Canon-la-Gaffelière). Drink: 2023-2033. (Jane Anson)

René Gabriel – www.bxtotal.com – April 2016

Clos Marsalette Rouge

17/20

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Intensives Bouquet mit einem Hauch Amarenakirschen, dunkles Malz, er hat ein Hauch von einer gewissen Überreife im Ansatz. Im Gaumen Black Currant und viel Lakritze, eine gewisse, noble Bitterkeit die an einen kalten Schwarztee erinnert. Diese feine Bitterkeit muss er noch raus schaffen. Die Anlagen sind aber gut. 2023 – 2038

Bettane & Desseauve – Avril 2016

Clos Marsalette Rouge

16/20

Fruits noirs confiturés, corps large, tannins ronds, de la générosité, du volume avec une certaine ampleur. Superbe échantillon, texture ample et dense, mais sans excès, grande longueur et grande classe.



Vignobles Comtes von Neipperg