



*Domaines Delon*

---

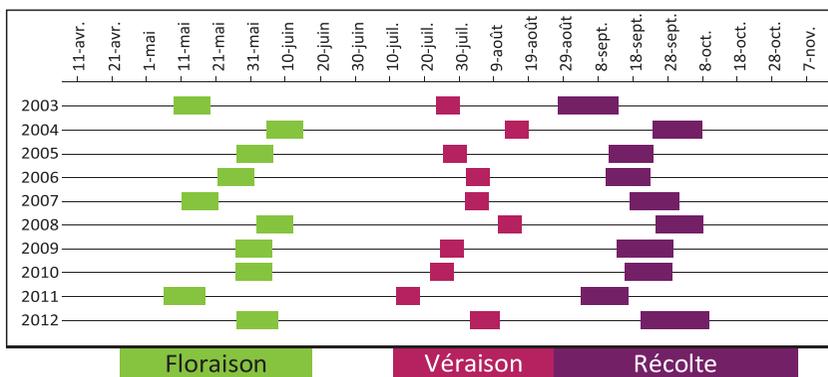


*Primeurs 2012*

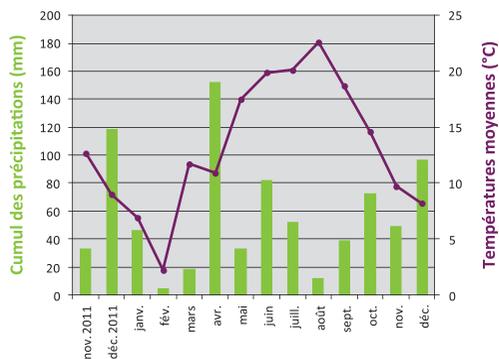


# Château NÉNIN - Récolte 2012

## Stades phénologiques 2003 - 2012

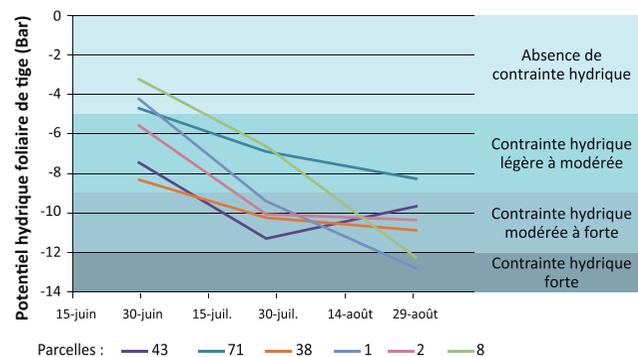
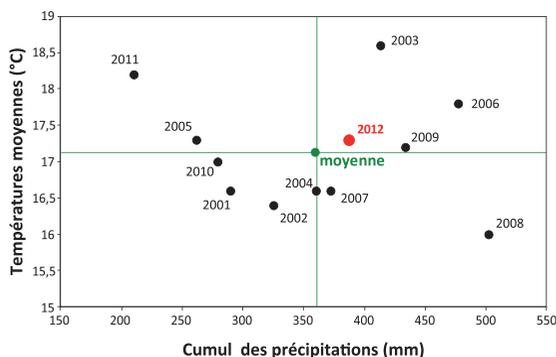


Le Millésime 2012 a débuté par un printemps frais et humide conduisant à une date de floraison plutôt tardive. Début août, la véraison a démarré lentement sur les Merlots pour s'achever quelques semaines plus tard sur les Cabernets Francs. Des conditions climatiques exceptionnelles à partir de mi-juillet nous ont permis de compenser ce retard du cycle végétatif. Août et septembre ont été particulièrement secs et chauds conduisant à des contraintes hydriques importantes. Ces conditions propices ont permis de révéler une très belle maturité et une magnifique concentration pour les Merlots de Pomerol tout en maintenant un excellent équilibre sucre-acidité. Pour les Cabernets Francs, un éclaircissage précis ainsi qu'une date de vendange décalée ont permis d'obtenir une parfaite homogénéité de maturité. Les 8 jours de vendanges ont en effet été répartis sur trois semaines afin d'obtenir une maturité optimale sur les différents terroirs de la propriété.



## Températures et Précipitations

Le millésime 2012 se caractérise par un début de cycle végétatif frais et humide. Puis de mi-juillet à fin septembre, les conditions climatiques sont devenues très sèches et bien ensoleillées, sans chaleur excessive. Des températures nocturnes assez fraîches ont permis au raisin de conserver un très bon équilibre sucre-acidité.

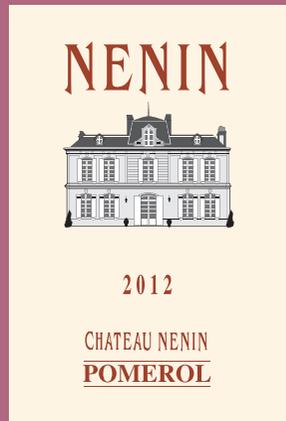


Les **contraintes hydriques** apparues précocement étaient déjà fortes début août. Elles se sont maintenues jusqu'à l'approche des vendanges à la faveur d'un mois d'août et d'un début septembre particulièrement secs.

Le millésime 2012 a produit de superbes Merlots puissants et très charnus, mis en valeur par la finesse et la complexité des Cabernets Francs. D'une grande pureté, l'assemblage du Château Nénin 2012 révèle une belle attaque onctueuse et fraîche, suivie d'une remarquable trame tannique tendue et très élégante.



Commentaire



Commentaire

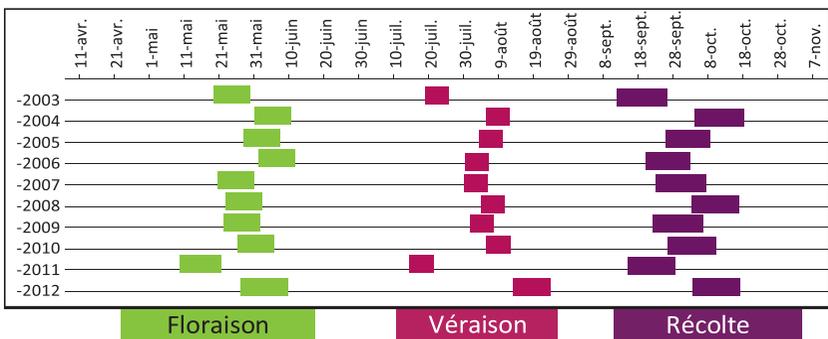
FUGUE DE NÉNIN		
MERLOT	CABERNET FRANC	
82 %	18 %	
Rendement	Presses	Bques neuves
35 Hl/ha	2 %	20 %
Profil analytique moyen à la mise en barrique		
Degré (% vol)	A.T.	A.V.
14.47	3.52	0.30
pH	I.P.T.	
3.67	69	
Vendanges 21 septembre au 10 octobre 8 jours effectifs		

CHÂTEAU NÉNIN		
MERLOT	CABERNET FRANC	
70 %	30 %	
Rendement	Presses	Bques neuves
35 Hl/ha	15 %	25 %
Profil analytique moyen à la mise en barrique		
Degré (% vol)	A.T.	A.V.
14.62	3.43	0.35
pH	I.P.T.	
3.72	73	
Vendanges 21 septembre au 10 octobre 8 jours effectifs		

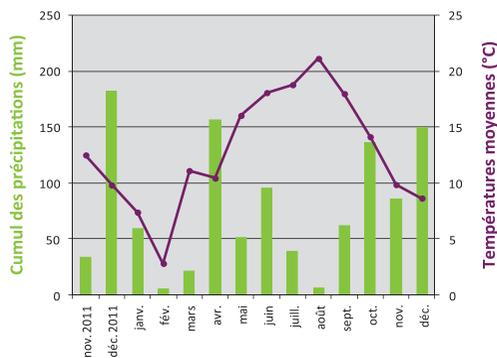


# Château POTENSAC - Récolte 2012

## Stades phénologiques 2003 - 2012

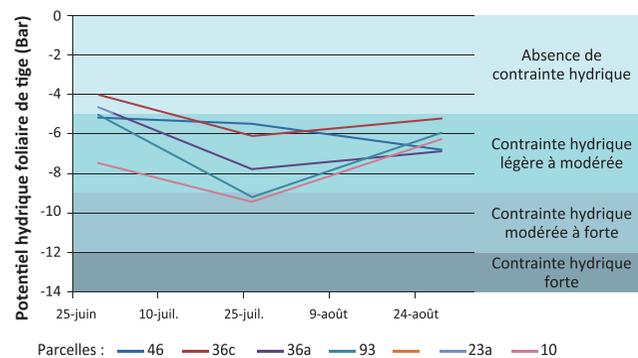
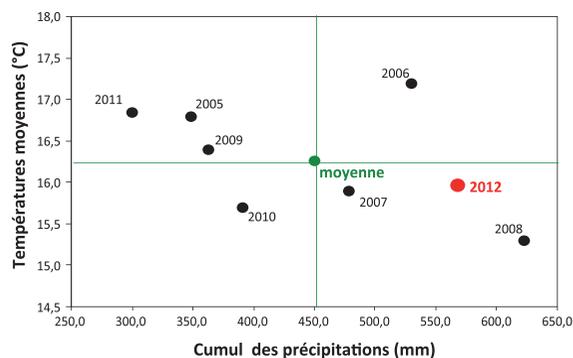


Le printemps particulièrement humide a entraîné une bonne vigueur de la vigne et a provoqué une forte coulure sur les Merlots dont les rendements ainsi réduits ont permis d'obtenir des raisins d'une très belle concentration et d'une maturité phénologique remarquable. Ces conditions fraîches et pluvieuses en début du cycle ont été à l'origine de décalages qui se sont en partie maintenus et qui expliquent le caractère tardif du millésime 2012. De mi-juillet à la veille des vendanges, les tendances se sont inversées et les conditions météorologiques sont devenues beaucoup plus sèches, permettant d'obtenir une excellente maturité à terme. La réalisation précoce et rapide des travaux en vert a joué un rôle essentiel en favorisant le ressuyage des raisins et lorsque le temps est revenu à la pluie fin septembre, nous avons pu conserver une excellent état sanitaire jusqu'au jour de la récolte.



## Températures et Précipitations

Le millésime 2012 se caractérise par un début de cycle végétatif frais et humide. Puis de mi-juillet à fin septembre, les conditions climatiques sont devenues très sèches et bien ensoleillées, sans chaleur excessive. Des températures nocturnes assez fraîches ont permis au raisin de conserver un très bon équilibre sucre-acidité.



Malgré le temps très sec qui s'est installé à partir de mi-juillet, le terroir argilo-calcaire du Château Potensac a permis aux **contraintes hydriques** de rester dans une zone plutôt modérée.

**Le millésime 2012 a produit des Merlots d'une qualité exceptionnelle : denses, charnus et très puissants.**

**Les vieux Cabernets issus des terroirs argilo-calcaires ont également pu exprimer tout leur potentiel et possèdent une trame tannique droite, massive et serrée.**

**L'assemblage final du Château Potensac 2012 allie fraîcheur, profondeur et élégance. il laisse présager une grande capacité de garde.**



Commentaire



Commentaire

## CHAPELLE DE POTENSAC

<b>C. S.</b>	<b>MERLOT</b>	<b>C. F.</b>	<b>P. VERDOT</b>
30 %	56 %	13 %	1 %

<b>Rendement</b>	<b>Presses</b>	<b>Bques neuves</b>
44 Hl/ha	3 %	10 %

### Profil analytique moyen à la mise en barrique

<b>Degré (% vol)</b>	<b>A.T.</b>	<b>A.V.</b>
13.38	3.96	0.22

<b>pH</b>	<b>I.P.T.</b>
3.50	71

**Vendanges 3 au 17 octobre**  
15 jours

## CHÂTEAU POTENSAC

<b>C. S.</b>	<b>MERLOT</b>	<b>C. F.</b>
33 %	48 %	19 %

<b>Rendement</b>	<b>Presses</b>	<b>Bques neuves</b>
44 Hl/ha	9 %	33 %

### Profil analytique moyen à la mise en barrique

<b>Degré (% vol)</b>	<b>A.T.</b>	<b>A.V.</b>
13.47	3.65	0.27

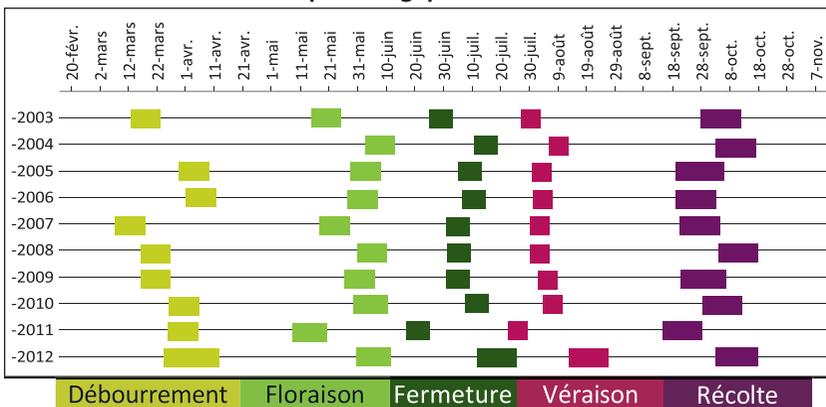
<b>pH</b>	<b>I.P.T.</b>
3.65	76

**Vendanges 3 au 17 octobre**  
15 jours



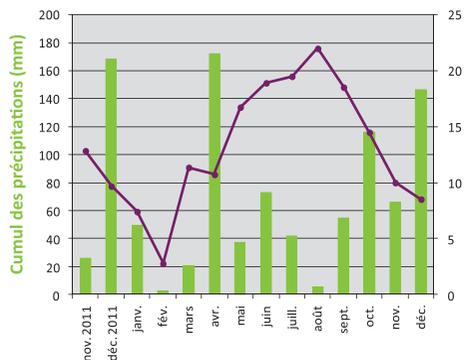
# Château LÉOVILLE LAS CASES - Récolte 2012

## Stades phénologiques 2003 - 2012



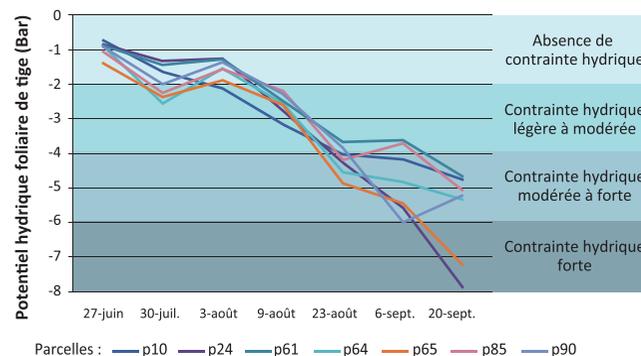
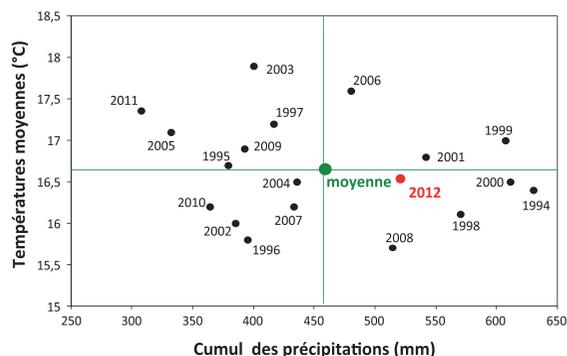
Après un début de débourrement classique, le refroidissement survenu au mois d'avril a nettement ralenti la pousse de la vigne et a provoqué des décalages de stade entre les bourgeons. La floraison s'est ensuite déroulée dans une fenêtre climatique assez pluvieuse à l'origine d'une coulure spécialement marquée sur les vieux Merlots. Suite à ce début de cycle arrosé, les conditions climatiques sont devenues très sèches de mi-juillet à fin septembre.

La véraison et la maturation du raisin ont bénéficié de conditions climatiques idéales. Les vendanges 2012 ont été volontairement tardives pour attendre l'optimum de maturité sur les dernières baies. Malgré les épisodes pluvieux survenus fin septembre, l'état sanitaire du raisin est resté très satisfaisant jusqu'au dernier jour de récolte, grâce aux différents travaux en verts effectués et notamment aux effeuillages ciblés qui ont permis une aération et un séchage rapide des grappes.



## Températures et Précipitations

Le millésime 2012 se caractérise par un début de cycle végétatif frais et humide. Puis de mi-juillet à fin septembre, les conditions climatiques sont devenues très sèches et bien ensoleillées, sans chaleur excessive. Des températures nocturnes assez fraîches ont permis au raisin de conserver un très bon équilibre sucre-acidité.



Les **contraintes hydriques** se sont installées assez tardivement (début août) puis leur intensité s'est progressivement et continuellement accentuée jusqu'à l'approche des vendanges. Le retour des pluies fin septembre a permis de tempérer cette intensité et d'aboutir à une maturité phénologique finale remarquable.

**Le millésime 2012 a produit au Château Léoville Las Cases de très beaux Cabernets Sauvignons et Cabernets Francs, denses, longs et très racés. Associés à des vieux Merlots particulièrement réussis qui possèdent une concentration exceptionnelle, les Cabernets révèlent dans l'assemblage du Grand Vin une trame tannique séveuse et serrée, pure et pleine d'élégance.**



RÉCOLTE 2012

*Le Petit Lion*  
*du Marquis de Las Cases*  
SAINT-JULIEN-MÉDOC

Commentaire

## LE PETIT LION DU MARQUIS DE LAS CASES

C. S.	MERLOT	C. F.
48 %	44 %	8 %

Rendement	Presses	Bques neuves
33 Hl/ha	13 %	20 %

### Profil analytique moyen à la mise en barrique

Degré (% vol)	A.T.	A.V.
13.53	3.63	0.25

pH	I.P.T.
3.59	68

**Vendanges 4 au 18 octobre**  
12 jours effectifs

## Commentaire



## CLOS DU MARQUIS

<b>C. S.</b>	<b>MERLOT</b>	<b>C. F.</b>
92%	6 %	2 %

<b>Rendement</b>	<b>Presses</b>	<b>Bques neuves</b>
33 Hl/ha	7 %	40 %

### Profil analytique moyen à la mise en barrique

<b>Degré (% vol)</b>	<b>A.T.</b>	<b>A.V.</b>
13.5	3.42	0.23

<b>pH</b>	<b>I.P.T.</b>
3.64	65

**Vendanges 4 au 18 octobre**  
12 jours effectifs



RÉCOLTE 2012

*Grand Vin de Léoville*  
*du Marquis de Las Cases*  
SAINT-JULIEN-MÉDOC

## Commentaire

## GRAND VIN DE LÉOVILLE DU MARQUIS DE LAS CASES

<b>C. S.</b>	<b>MERLOT</b>	<b>C. F.</b>
74 %	15 %	11 %

<b>Rendement</b>	<b>Presses</b>	<b>Bques neuves</b>
33 Hl/ha	9 %	80 %

### Profil analytique moyen à la mise en barrique

<b>Degré (% vol)</b>	<b>A.T.</b>	<b>A.V.</b>
13.47	3.50	0.24

<b>pH</b>	<b>I.P.T.</b>
3.60	70

**Vendanges 4 au 18 octobre**  
12 jours effectifs



*Domaines Delon*

---

