



2014

Grand Vin de Léoville
du Marquis de Las Cases

ASSEMBLAGE / BLEND

Cabernet Sauvignon 79%

Merlot 10%

Cabernet Franc 11%

DATE DE VENDANGE / HARVEST PERIOD

Du 30 septembre au 13 octobre 2014

From 30th September to 13th October 2014

ANALYSES / LAB ANALYZES

Degré : 13,80 %vol. - Acidité Totale : 4,11 gH₂SO₄/l - pH : 3,49 - IPT : 70

Alcohol degree : 13.80 %vol. - Total Acidity : 4.11 gH₂SO₄/l - pH : 3.49 - IPT : 70

LE MILLÉSIME / VINTAGE 2014

Après un débourrement relativement précoce suite à une sortie d'hiver douce et humide, le rafraîchissement survenu au mois de mai a retardé la floraison et replacé le millésime 2014 sur une précocité dans la moyenne des dix dernières années. Juin et début juillet ont été ponctués d'épisodes orageux, mais la deuxième quinzaine de juillet, plus chaude et ensoleillée sur la période allant de la fermeture de grappe à la véraison, a permis de constituer un bon potentiel en composés phénoliques. Le beau temps s'est ensuite durablement installé à partir du 15 août, avec des températures encore douces qui ont permis de maintenir de bonnes acidités, puis le mois de septembre a été parmi les plus chauds et ensoleillés de la décennie, favorisant ainsi l'installation de contraintes hydriques propices à un bon affinage des tanins des pellicules et des pépins. La

GRAND VIN DE LÉOVILLE DU MARQUIS DE LAS CASES - 2014



maîtrise des rendements, de la vigueur, et les effeuillages précoces, ont contribué à maintenir un parfait état sanitaire du vignoble et des raisins jusqu'aux vendanges qui ont ainsi pu se faire à la maturité optimale de chaque cépage.

After a relatively early budburst that followed the wet and mild winter, the coolness of May delayed the flowering and brought the dates of 2014 back around the averages of the past ten years. June and July were punctuated by stormy spells but the latter half of July was sunnier and hotter for the cluster closing and the colour change, improving the potential of development for phenolic compounds in the grapes. The fine weather then settled in from 15th August with mild temperatures that maintained good acidity levels. Then the month of September was among the hottest and sunniest of the decade, beneficial to the positive hydric stress that would bring smoothness to the tannins developing in the skins and pips. The careful mastery of the yield, vigour and early de-leafing all ensured the grapes remained perfectly healthy, making it possible to pick each grape variety at optimum ripeness.

NOTES DE DÉGUSTATION / TASTING NOTES

BETTANE & DESSEAUME / Michel BETTANE

19/20

Idéalement équilibré, avec un tannin et une tenue de bouche de premier cru, et peut être une texture plus précise et audacieuse que chez ceux-ci.

M. Bettane

DECANTER

18.5/20 95/100

Fragrant density from 79% Cabernet Sauvignon. Fine, chalky tannins and great purity and depth 'severe in the Las Cases style but a wine of great class.

Steven Spurrier

JAMES MOLESWORTH / WINE SPECTATOR

94 - 97