

CLOS DU MARQUIS

2014

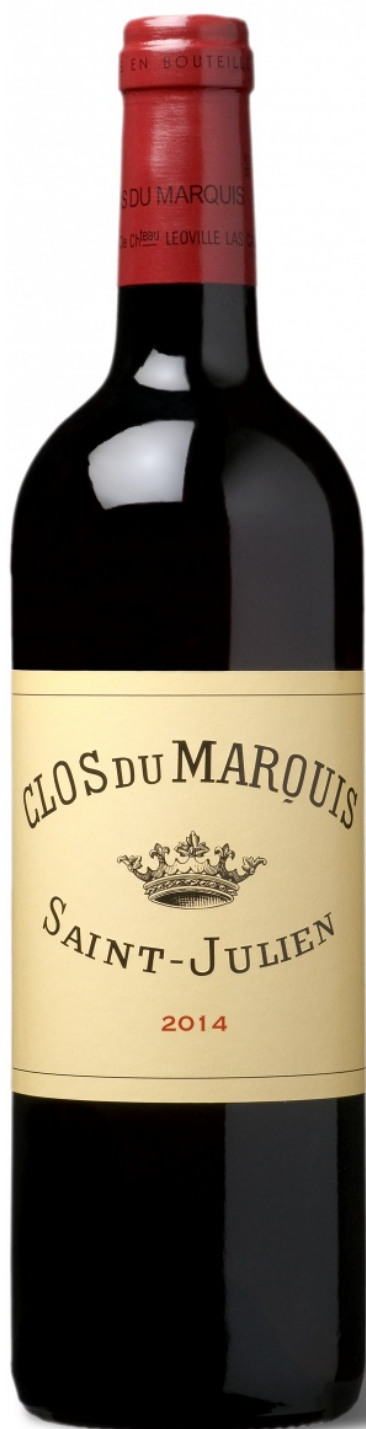
TERROIR

Le Clos du Marquis renferme un terroir d'une très grande complexité. Issu majoritairement de graves du Quaternaire sur sous-sol gravelo-sableux et gravelo-argileux, on rencontre également des argiles plus ou moins profondes et compactes, parfois même affleurantes. La proximité de la Gironde est responsable de cette grande diversité de sols, créée au fil des périodes géologiques par superpositions successives. De plus, le fleuve génère un microclimat bien spécifique qui permet une maturité très précoce des raisins et protège le vignoble du gel. Ce camaïeu de combinaisons géologiques influe sur le développement de la vigne et sur la constitution des raisins.

MILLÉSIME 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 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.

INFORMATIONS TECHNIQUES



DOMAINES DELON

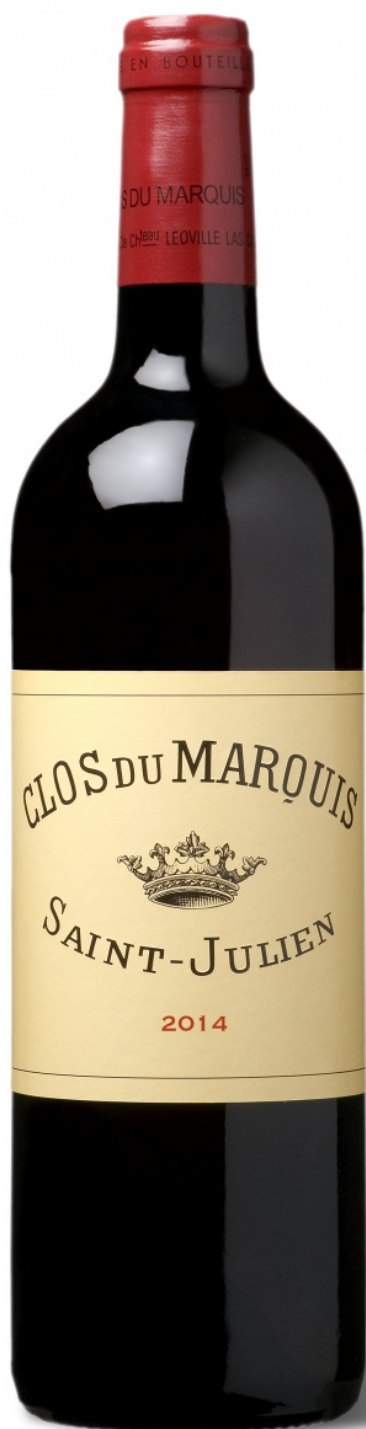
CLOS DU MARQUIS

2014

Assemblage : Cabernet Sauvignon 74% Merlot 22% Cabernet Franc
4%

Date de vendange : Du 30 septembre au 13 octobre 2014

Degré : 13,85 %vol. - Acidité Totale : 3,97 gH₂SO₄/l - pH : 3,63 - IPT :
68

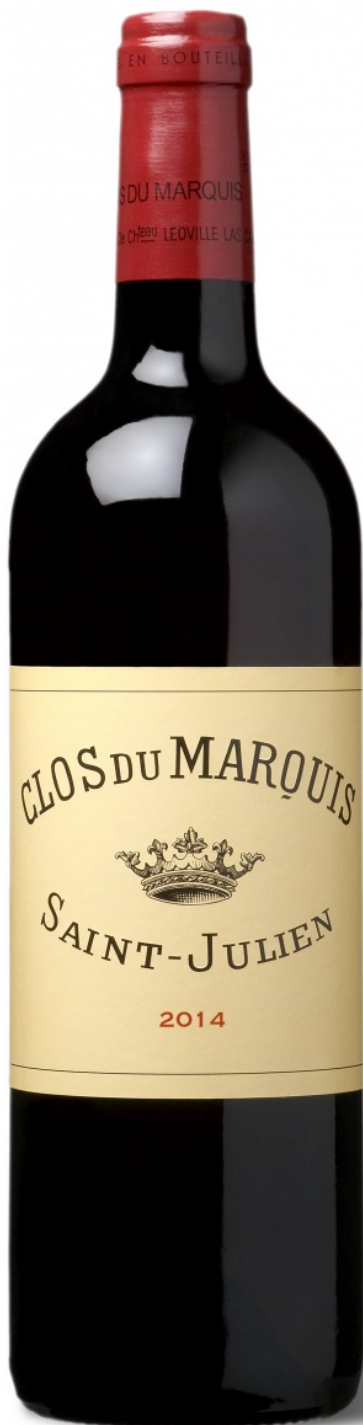


DOMAINES DELON

CLOS DU MARQUIS

2014

NOTES DE DÉGUSTATION



16,5/20

REVUE DU VIN DE FRANCE

Ce 2014 s'impose largement au niveau d'un cru classé, avec une distinction et une profondeur en bouche qui forcent le respect. Superbe longueur. (Guide Vert 2018)

92/100

JEB DUNNUCK

The 2014 Clos Du Marquis is a gem, and certainly a match for the 2012, although the 2015 has slightly more oomph. A blend of 74% Cabernet Sauvignon and the rest Merlot and Cabernet Franc, it boasts a ripe, medium to full-bodied, silky style as well as lots of chocolate, graphite, and scorched earth aromatics. With a core of crème de cassis-like fruit, impressive balance, sweet tannin, and a great finish, it should drink well for 15-20 years. (November 2017)

92/100

THE WINE CELLAR INSIDER / JEFF LEVE

Tobacco and forest floor notes are out in front. Medium/full bodied, with fresh, sweet, ripe red berries and spice, the acidity gives this the perfect amount of lift on the palate. The fruit is juicy, peppery and fresh, Give this 3-5 years for full maturity, or drink it young for its vibrancy. (July 2017)

93/100

FALSTAFF / PETER MOSER

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung, attraktives schwarzes Beerenkonfit, ein Hauch von Kräuter und Nougat, kandierte Orangenzesten. Am Gaumen komplex, feines Brombeerkonfit, elegant, sehr frisch, feine Tannine, Nuancen von Kirschen, zitroniger Touch im Finale, saliner Nachhall. (March 2017)

92/100

WINE ADVOCATE / NEAL MARTIN

Has kept that soupçon of opulence that I observed when this was in barrel; it has layers of blackberry, raspberry coulis, incense and iris emerging from



DOMAINES DELON

CLOS DU MARQUIS

2014

the glass whilst maintaining superb delineation. The palate is medium-bodied with a gentle grip on the entry. Graphite-infused red and black fruit on the front palate whilst the back is adorned with just a hint of blue fruit that lends this a more feminine allure. There is lovely balance here, fresh and focused with a touch of graphite borrowed from over the border in Pauillac. This is an excellent Clos du Marquis that will give 20 years of pleasure. (March 2017)

91/100

WINE SPECTATOR / JAMES MOLESWORTH

Pure and vibrant, with a lovely stream of plum, cassis and blackberry confiture notes, laced with licorice snap and violet hints. A sleek graphite detail harnesses the finish. Wins on purity in the end. Best from 2019 through 2028. (March 2017)

95/100

JAMES SUCKLING

Complex aromas of dried flowers, dark fruits such as currants and plums and then a wet-earth undertone. Wet licorice as well. Full body, firm and silky tannins and an entrancing finish. Tight and polished. Drink in 2022. (February 2017)

91/100

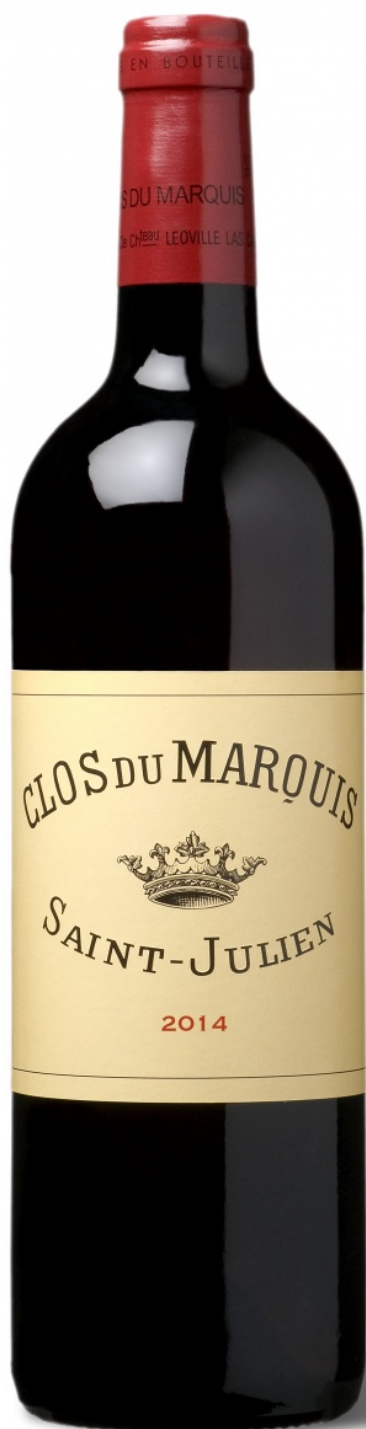
VINOUS / ANTONIO GALLONI

The 2014 Clos du Marquis is a rich, powerful wine. Sweet tobacco, herb, anise and leather notes give the wine its distinctive savory/earthy profile. The 2014 is plump, juicy and quite dense for the year. The tannins are a bit rustic, but the 2014 is very nicely rendered. Today, the 2014 is a bit less gracious than it was from barrel. It will be interesting to see if the wine is going through a phase of awkwardness or if it is destined to remain somewhat rough around the edges. The blend is 74% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot and 4% Cabernet Franc. (February 2017)

94/100

WINE ENTHUSIAST / ROGER VOSS

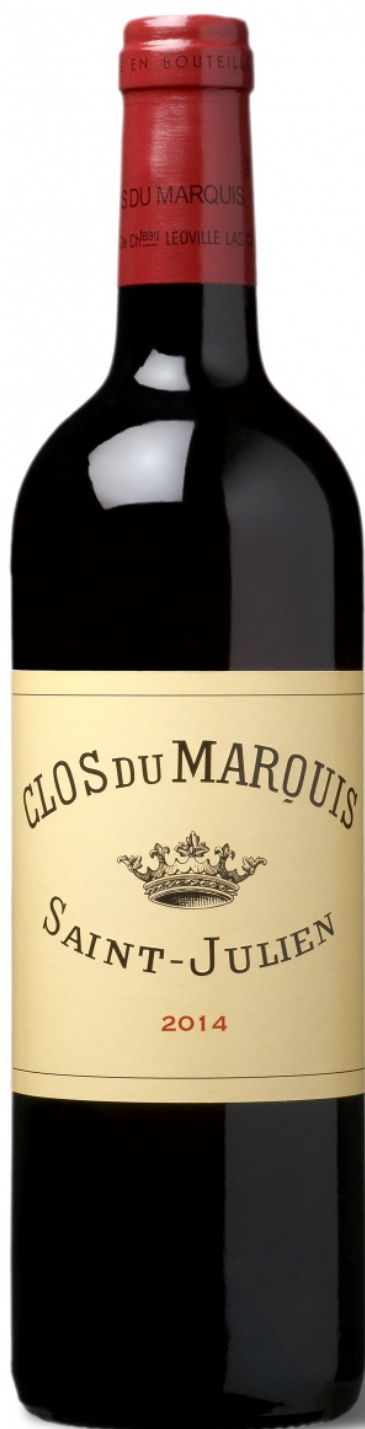
Produced by the winemaking team of Léoville las Cases, this wine comes from a separate part of the estate. The wine, with its dominance of Cabernet Sauvignon, is dense with tannins as well as dark fruit. It is firm, powerful and a very fine wine for long-term aging. Drink from 2024. (January 2017)



DOMAINES DELON

CLOS DU MARQUIS

2014



16,5/20

THE WINE DOCTOR / CHRIS KISSACK

(...). Blackcurrant and damson fruit on the nose, a very correct and classic style, with a little toasty edge to it. The palate is almost voluptuous, a feature which really sets it apart in this vintage, with creamed blackcurrants and damsons, dressed with bay leaf and vanilla. A really impressive, structured and correct wine, showing potential but also showing real substance, with a really long, charming finish too. This should evolve nicely. (October 2016)

90/100

DECANTER / STEVEN SPURRIER

Very good density of fruit: lots of lift and great purity and class. Pure St-Julien. (April 2015)

16,5/20

JEAN-MARC QUARIN

Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur. Depuis la création du Petit Lion en 2007, Clos du Marquis trouve enfin sa place avec un peu plus de cabernet sauvignon, un peu plus de sélection et un peu plus de bois neuf à l'élevage. La couleur est belle, profonde et le nez fruité de type mûr. Entrée en bouche fondante et moelleuse. Milieu très fruité. Beau toucher avec de l'éclat dans le fruit. Grande longueur enveloppée. C'est délicieux. (...). (Avril 2015)

93/100

LP GUIDE

An attractive Clos du Marquis that is elegant and vibrant with juicy red fruit character. Good substance on the palate with blackberry, cassis and cedar notes in the finish. The ripeness was archived at the end so harvest was long, from mid-September to mid-October.

17/20

VINUM

17/20

WEINWISSER

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Sehr rotbeeriges



DOMAINES DELON

CLOS DU MARQUIS

2014

Bouquet, die Beeren wirken wie just gepflückt, dahinter Rosenpfeffer und fein florale Züge, zeigt sich ziemlich engmaschig im Nasenansatz. Stoffiger Gaumen, rotes Cassis und angenehmer Nachklang. Weiss spontan zu gefallen, durfe bald und auch relativ lange Freude bereiten.

17/20

BETTANE & DESSEAUVE

Matière remarquablement équilibrée, expression juste et savoureuse du millésime, avec une classe évidente.

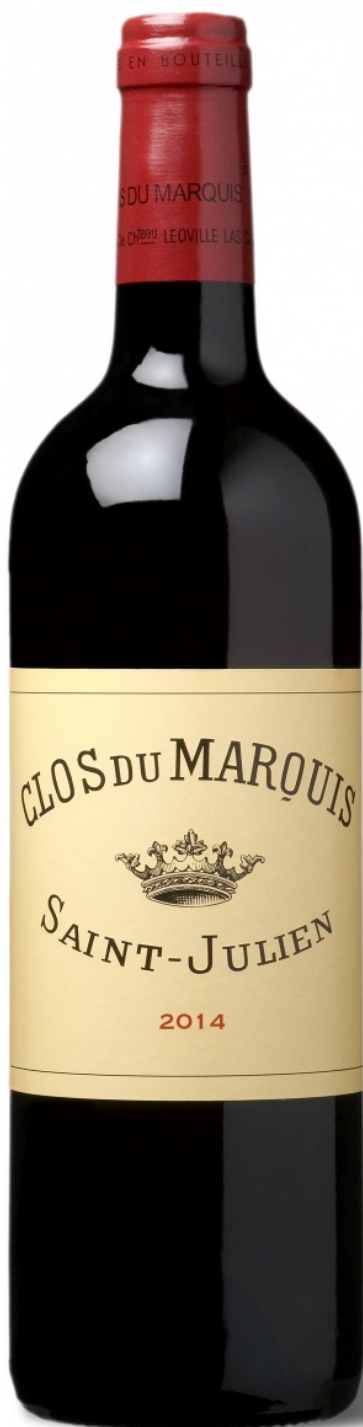
17/20

WEIN GABRIEL / RENE GABRIEL

93/100

JEANNIE CHO LEE

(March 2015)

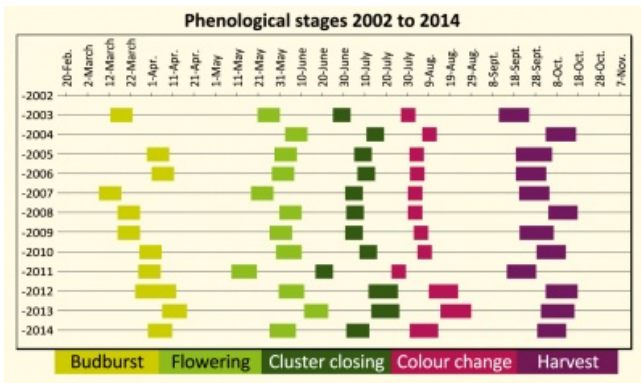


DOMAINES DELON

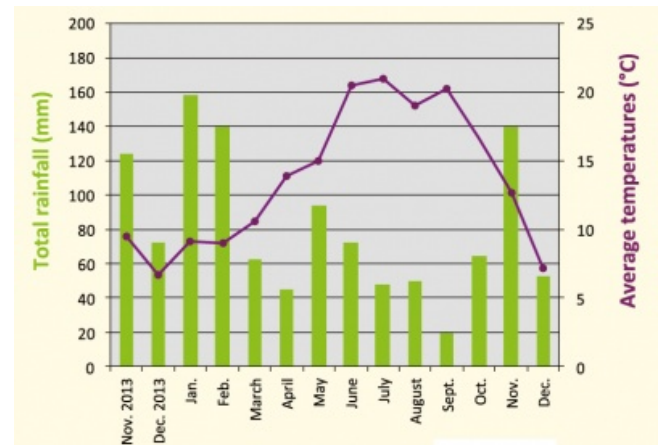
CLOS DU MARQUIS

2014

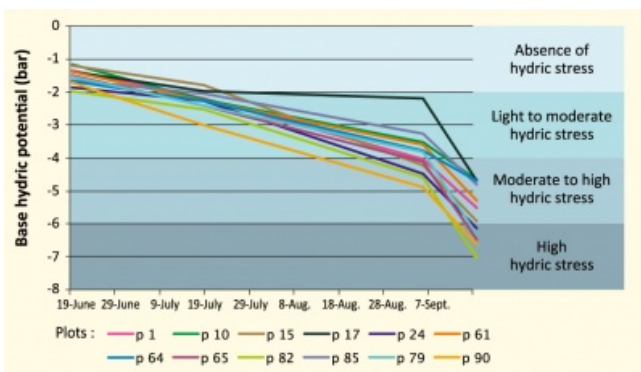
Stades phénologiques



Pluviométrie et températures en 2014



Mesure des contraintes hydriques en 2014



Comparatif des températures et précipitations sur la période végétative : du 1er mars au 31 octobre

