

Château Potensac

2014

TERROIR

Le vignoble du Château Potensac se situe sur l'un des points culminants du nord du Médoc et s'étend essentiellement sur un sous-sol calcaire recouvert de croupes argilo-graveleuses avec une forte proportion de graves, un terroir se rapprochant de l'appellation de Saint-Estèphe. Conduit par la famille Delon (Léoville Las Cases) depuis la nuit des temps, ce cru réputé englobe des parcelles de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc plantées il y a plus de 75 ans, produisant des raisins parfaitement mûrs et sains.

MILLÉSIME 2014

Le millésime 2014 a débuté avec 15 jours d'avance par rapport à la moyenne décennale en raison d'un hiver particulièrement doux et humide, et d'un début de printemps assez chaud. Des températures plus fraîches par la suite, notamment en mai, ont fait perdre cette avance jusqu'à la période pré-floraison. Le début de la floraison s'est passé dans des conditions humides, mais le beau temps qui s'en est suivi a accéléré et terminé la floraison dans d'excellentes conditions. Une tendance estivale très orageuse a pris le relais en juin et juillet avec une succession d'épisodes pluvieux suivis de pics de chaleurs. La véraison a été assez étalée mais comme pour la floraison, le temps sec de la fin du mois d'août jusqu'au vendanges a permis une bonne homogénéisation de la fin de la véraison et une excellente maturation avec des stress hydriques très favorables à la qualité. Sur ce millésime très « poussant », la succession de deux effeuillages et d'épamprages à assuré une bonne porosité de la zone fructifère et a ainsi contribué au maintien d'un excellent état sanitaire qui a permis un ramassage à la date optimale pour tous les cépages.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Cabernet Sauvignon 39% Merlot 40% Cabernet Franc 18% Petit Verdot 3%



DOMAINES DELON

Château Potensac

2014

Date de vendange : Du 25 septembre au 16 octobre 2014

Degré : 13,25 %vol. - Acidité Totale : 3,99 gH₂SO₄/l - pH : 3,56 - IPT :
73



DOMAINES DELON

Château Potensac

2014

NOTES DE DÉGUSTATION



15,5/20

REVUE DU VIN DE FRANCE

Doté d'une belle bouche droite et gourmande, un vin qui évoluera néanmoins très bien. (Guide Vert 2018)

89/100

VINOUS / NEAL MARTIN

The 2014 Potensac has an attractive if straightforward bouquet with strawberry jam, raspberry and tobacco aromas, the latter becoming ever stronger with aeration. The palate is medium-bodied with firm but fine tannin. The acidity here is well judged and lends this appreciable tension and energy, a spicy, black pepper vein towards the sustained finish. This improves in the glass and yet I still think it will show best in the short to medium- rather than long-term. (March 2018)

89/100

THE WINE CELLAR INSIDER / JEFF LEVE

Firm, young, fresh, with a forest floor, leaf, tobacco and red berry profile, the wine is firm, backwards and needs time to age and develop. (July 2017)

89/100

WINE SPECTATOR / JAMES MOLESWORTH

This has a core of lightly mulled plum, cherry and red currant fruit, all framed by a slightly taut singed cedar note. A bright streak of iron underscores the finish, leaving a mouthwatering feel. A mineral style that should age well in the short term. Best from 2018 through 2024. (March 2017)

93/100

JAMES SUCKLING

Wonderful aromas of crushed berries, wet earth and rose petals. Medium body and integrated and fine tannins. Very polished and pretty. Needs at least two years to soften a little but a beauty already. Tiny production due to hail. (February 2017)



DOMAINES DELON

Château Potensac

2014

90/100

VINOUS / ANTONIO GALLONI

The 2014 Potensac offers striking intensity to match its bold, inviting personality. Blue and black stone fruit, grilled herbs, licorice and dark spices make a strong first impression. The Delon family makes a number of top-notch wines, and Potensac is arguably the hidden jewel in the range. Drink this exuberant Médoc over the next handful of years. The blend is 40 % Merlot, 39 % Cabernet Sauvignon, 18 % Cabernet Franc and 3 % Petit Verdot. (February 2017)

90/100

WINE ENTHUSIAST / ROGER VOSS

With low yields after a hail storm, the wine is concentrated and dense. It has a touch of wood aging as well as dark black fruits. The tannins are firm in a wine that will age well over the medium term. Drink from 2023. (January 2017)

16/20

THE WINE DOCTOR / CHRIS KISSACK

(...). A really quite charming nose, all blackcurrant and vanilla. Supple and fresh. A pretty palate, bright, quite pure, with a nice body, a ripe bed of tannin, and fresh acids, overall quite lifted and correct. The finish is firm, biting and bright, but with lots of flavour and character, which for the Médoc is really very good. (October 2016)

16,5/20

BETTANE & DESSEAUME / MICHEL BETTANE

Un des plus corsés, complexes et prometteurs de l'histoire récente.

88/100

DECANTER / STEVEN SPURRIER

Deep quite floral fruit - a polished St-Julien style of Médoc. Classy as usual. (April 2015)

91-93/100

FALSTAFF / PETER MOSER

Das Médoc-Weingut gehört zu Léoville-las-Cases. Im Duft Heidelbeere, Blatter, Cassis. Dichtes, fest zupackendes Tannin, Nerv und Saft, frisch,



DOMAINES DELON

Château Potensac

2014

reifer Kern, Ein Klassiker für fünf bis zehn Jahre Flaschenreife.

17+/20

MATTHEW JUKES.COM

Yields were low here because of hail in June, but this is a classic, bright and very accurate Médoc style. A really balanced wine with Merlot helping the blend brilliantly, this is a stylish number with superb precision. Cellar Master Bruno Rolland reckons that this wine is better than the 2005 and I agree! I also think that it is on a par with the superb, but very different 2010.

WEINVERSTAND

Sehr klar und reif frischfruchtig, kein Pyrazin, etwas Merlot-tonig Schokolade. Fleischiger, dichter Gaumen, nicht überkonzentriert, viel Saft und Eleganz, aber auch Dichte. Spannung und Dynamik, und dabei sogar mineralisch. Wie eigentlich stets, ein exzellenter Zweitwein aus Léoville-las-Cases' Zweit-Château.

15,5+/20

JANCIS ROBINSON

(February 2018)

89/100

JEANNIE CHO LEE

(March 2015)

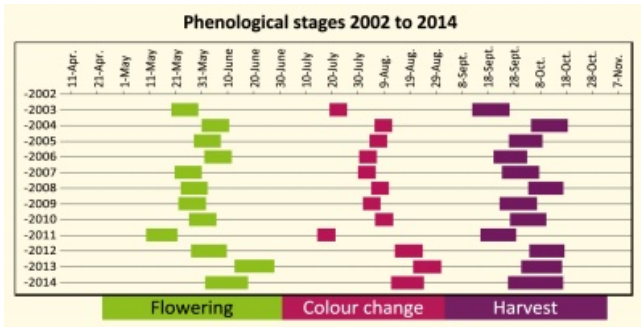


DOMAINES DELON

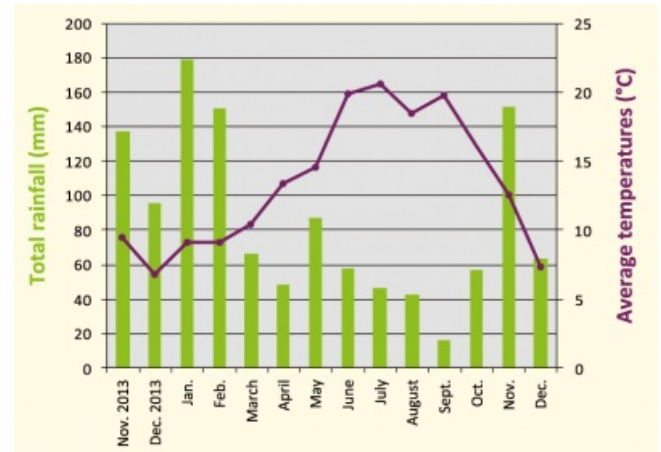
Château Potensac

2014

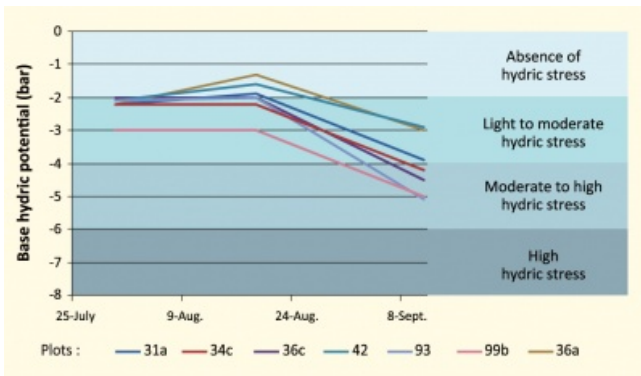
Stades phénologiques



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

