

# Chapelle de 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 27% Merlot 70% Cabernet Franc 3%



DOMAINES DELON

# Chapelle de Potensac

2014

Date de vendange : Du 25 septembre au 16 octobre 2014

Degré : 13,20 %vol. - Acidité Totale : 4,03 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - pH : 3,55 - IPT :  
66



DOMAINES DELON

# Chapelle de Potensac

2014

## NOTES DE DÉGUSTATION

---



88/100

WINE ENTHUSIAST / ROGER VOSS

Crisp and fresh, this is a bright wine. It has some attractive tannins as well as fine acidity. With a light structure and black-currant fruit, it should be ready to drink soon, certainly from 2021. (January 2017)

15,5/20

JANCIS ROBINSON

(...). Bright red-cherry aromas but pretty light and evanescent. A little austere on the end. (April 2015)

85-87/100

VINOUS / ANTONIO GALLONI

The 2014 Chapelle de Potensac is an attractive, mid-weight wine best suited to near and medium-term drinking. Dark red cherry, plum, spice, menthol and hard candy add nuance on the expressive, salivating finish. This is very pretty, if a bit compact. (April 2015)

87-88/100

JAMES SUCKLING

Very pretty fruit with currant character and hints of spices. Medium body, good fruit and fine tannins for the second wine of Potensac. (March 2015)

86-89/100

WINE SPECTATOR / JAMES MOLESWORTH

Features a sanguine thread and a bright, pebbly feel, carrying the damson plum, bitter cherry and blood orange flavors. Shows good freshness on the finish. (2015)

14/20

BETTANE & DESSEAUVE

Coloré, nez profond, bouche ferme, tanins rigides.

15,5/20

DECANTER / STEVEN SPURRIER



DOMAINES DELON

# Chapelle de Potensac

2014

Recommended. Steven Spurrier

87-89/100

PAOLO BARACCHINO

Un vin qui joue dans la sphère aromatique de la cerise, amande, tabac blond de Virginie. Les tanins sont doux, assez intenses, soyeux à l'attaque. Long en bouche, finale de prune et cerise.

86/100

JEANNIE CHO LEE

(March 2015)

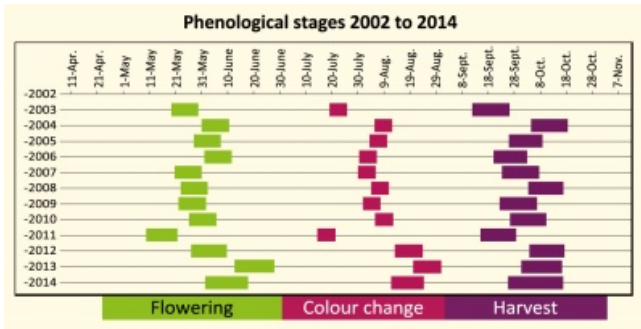


DOMAINES DELON

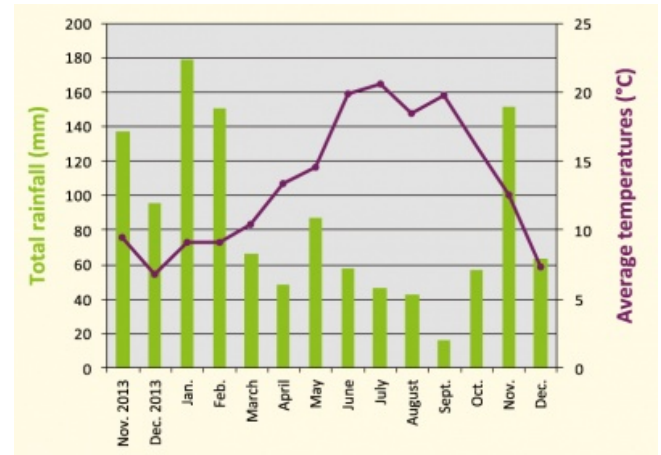
# Chapelle de Potensac

2014

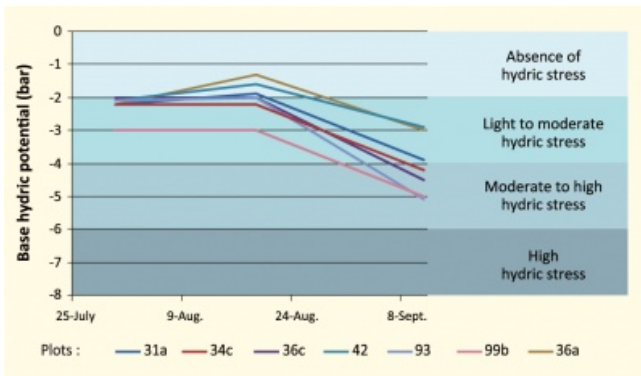
Stades phénologiques



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

