

# CLOS DU MARQUIS

2022

## 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 2022

---

Clos du Marquis 2022 s'est révélé exceptionnel. L'hiver froid et doux a entraîné un débourrement précoce, dès la fin du mois de mars. Le printemps peu arrosé avec des températures élevées permet le bon développement de la vigne. L'été caniculaire a entraîné rapidement les premières contraintes hydriques qui témoignent généralement d'un millésime remarquable. Toutefois les précipitations de fin mai à fin juin, plus abondantes sur Saint-Julien que sur les autres appellations, ont permis au vignoble de ne pas souffrir des périodes sèches et chaudes de l'été. Par ailleurs ces conditions ont mené les raisins vers une magnifique maturité potentielle en tanins pelliculaires, dans des baies pourtant petites et concentrées. Le bon comportement de nos vignes durant ce millésime chaud et relativement sec est aussi étroitement lié au respect des flux de sève, auquel nous portons une attention toute particulière lors de la taille permettant d'améliorer la force et la résilience des ceps. Le savoir-faire de la taille de nos vigneronnes est reconnu depuis de nombreuses années. Les rares épisodes pluvieux du mois de septembre n'altèrent en rien l'état sanitaire irréprochable.



DOMAINES DELON

# CLOS DU MARQUIS

2022

## INFORMATIONS TECHNIQUES

---

Assemblage : 45.5% Merlot 44.5% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc

Date de vendange : Du 8 au 30 Septembre 2022

Degré : 14 % - Acidité Totale : 3,34 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - pH : 3,70 - IPT : 84



DOMAINES DELON

# CLOS DU MARQUIS

2022

## NOTES DE DÉGUSTATION

---



95/100

ALEXANDRE MA

96/100

JAMESSUCKLING.COM

A scented, fresh and polished Clos du Marquis that shows tension. Medium-to full-bodied, this has blueberries and red berries with attractive minerality. A hint of pencil shavings as well. The tannins are fresh and really chalky and dissolved. 45.5% merlot, 44.5% cabernet sauvignon and 10% cabernet franc. Superb balance makes it pure, almost a bit ethereal and already inviting, but this should be approached after 2028. (February 2025)

92/100

JANEANSON.COM

As of this vintage, the vines that were in le Petit Marquis have been included back into Clos du Marquis (and this is the last vintage before it heads over into its own separate winery). It's good quality, chalky texture to the tannins, controlled power, bitter black chocolate, cocoa bean 53% new oak for ageing. (March 2025)

94+/100

THE WINE ADVOCATE/WILLIAM KELLEY

The 2022 Clos du Marquis is lovely, unwinding in the glass with notes of inky berries and cherries mingled with attractive floral nuances of rose petals and violets. Medium to full-bodied, velvety and suave, it's layered and concentrated, with a dense and lively core of fruit, beautiful purity and a long, penetrating finish. (March 2025)

95/100

THE WINE CELLAR INSIDER/JEFF LEVE

Flowers, blackberries, black cherries, and creme de cassis accented by Cuban cigars hit the spot. The wine is long, supple, creamy, and elegant. There is freshness, length, and purity with a regal touch to the finish that makes you take a step back, think about it, and enjoy another sip. Already



DOMAINES DELON

# CLOS DU MARQUIS

2022

effortless to drink, the next two or more decades are going to be even better! The wine blends 45.5% Merlot, 44.5% Cabernet Sauvignon, and 10% Cabernet Franc. Drink from 2026-2045.(March 2025)

**93/100**

VINOUS/ANTONIO GALLONI

The 2022 Clos du Marquis is gorgeous. Resonant and quite expressive, it possesses notable textural depth and plenty of presence but never feels heavy. Inky dark-toned fruit, spice, new leather and licorice all flow across the palate. The 2022 will be an absolute delight to drink over the next 10-15 years. (January 2025)

**93/100**

WINE SPECTATOR/JAMES MOLESWORTH

This sports a strapping feel, with blackberry and boysenberry compote notes that show solid, brambly energy, backed by licorice snap and roasted apple wood, while a streak of warm earth runs underneath. Shows the warmth of the vintage, but with good latent energy. Merlot, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. Best from 2026 through 2040. (January 2025)



DOMAINES DELON