

Chapelle de Potensac

2022

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 2022

Le millésime 2022 à Potensac est probablement l'un des meilleurs de ces vingt dernières années. La qualité de la première pousse au vignoble jusqu'à la dernière grappe récoltée est exceptionnelle. L'hiver s'est révélé froid et doux, entraînant le débourrement de la vigne dès la fin du mois de mars. Le printemps peu arrosé avec des températures élevées a permis le bon développement de la vigne. L'été caniculaire a entraîné rapidement les premières contraintes hydriques qui témoignent généralement d'un millésime remarquable. Les quelques épisodes pluvieux ont permis d'accélérer et de finir de manière homogène. La croissance de la vigne est quelque peu ralentie par la sécheresse, la véraison s'enclenche doucement. Les baies sont petites et concentrées, riches mais également fraîches. Les rares épisodes pluvieux du mois de septembre n'altèrent en rien l'état sanitaire irréprochable. Ce splendide terroir planté sur deux croupes argilo-graveleuses sur socle calcaire, a su offrir dans ces conditions intenses un grand vin de Chapelle de Potensac qui offre immédiatement un profil exubérant, plaisant et gourmand à la fois, tout en restant frais, doté d'un style typique de ce grand terroir.

INFORMATIONS TECHNIQUES



DOMAINES DELON

Chapelle de Potensac

2022

Assemblage : 70,5% Merlot, 27,7% Cabernet Sauvignon, 1,8% Cabernet Franc

Date de vendange : Du 19 Septembre au 11 Octobre 2022

Degré : 14,15 % - Acidité Totale : 3,17 gH₂SO₄/l - pH : 3,66 - IPT : 81



DOMAINES DELON

Chapelle de Potensac

2022

NOTES DE DÉGUSTATION



93/100

JAMESSUCKLING.COM

A mineral nose showing fresh plums, blue fruit and stones. Crunchy berries on a medium-bodied palate with very chalky, grainy tannins. Not as deep as the Grand Vin Potensac, but this shows beautiful poise and appeal. 70.5% merlot, 27.7% cabernet sauvignon and 1.8% cabernet franc. Drink from 2027. (February 2025)

90/100

JANEANSON.COM

As of 2020, they uprooted vines, taking out 21ha in total to really focus on the first wine, so reducing the amount of Chapelle from 200,000 bottles to 70,000 bottles. No longer sold En Primeur. It's good, chalky tannins, even a touch of graphite, no new oak, ageing in a mix of one and two years ex-Las Cases barrels. (March 2025)

89/100

THE WINE ADVOCATE/WILLIAM KELLEY

The 2022 Chapelle de Potensac is attractive, offering up aromas of dark berries and petals, followed by a medium to full-bodied, lively and pillowy palate that's characterful but immediate. (March 2025)

91/100

VINOUS/ANTONIO GALLONI

The 2022 Chapelle de Potensac is bright, aromatic and super-expressive, boasting terrific energy and fine balance. This is an excellent effort from the Delon family. Red/purplish fruit, lavender, spice and a kick of blood orange are nicely delineated throughout. (January 2025)



DOMAINES DELON