



Château Léoville Barton 2025

AOC Saint-Julien, Deuxième Grand Cru Classé, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

Depuis 1998, les réussites se transforment en triomphes tant Léoville-Barton se révèle systématiquement au plus haut niveau des Grands crus bordelais. L'un des secrets de ce succès tient à l'âge élevé de cet ancien vignoble, qui permet d'obtenir des raisins mûrs et concentrés.

TERROIR

Les 45 hectares de Léoville et les 15 hectares de Langoa plantés dans un sol de graves sur un sous-sol composé d'argile incluent une forte proportion de vieilles vignes de manière à obtenir la meilleure qualité possible. La répartition des cépages, 72 % de Cabernet Sauvignon, 20 % de Merlot et 8 % de Cabernet Franc est la même pour les deux propriétés ainsi que les méthodes de vinification. Pour produire un grand vin, les vignes ne nécessitent pas des sols riches produisant de grosses baies très juteuses, ce qui est l'inverse du résultat recherché. Pour les mêmes raisons un excès de pluie n'est pas souhaitable si l'on désire un vin de qualité et il faut donc que l'eau soit drainée par le sol rapidement.

VINIFICATION

La fermentation alcoolique dure de 7 à 10 jours et l'extraction est toujours respectueuse du jus en ajustant le nombre de Remontages selon les cuvées et les millésimes. La macération est d'environ 3 semaines puis l'écouage en barriques se fait lot par lot.

ÉLEVAGE

Entre 16 et 18 mois en barriques de chêne français, dont 60 % de bois neufs, dans un chai maintenu à 15°.

CÉPAGES

Cabernet-sauvignon 86%, Merlot 12%,
Cabernet franc 2%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 50.00 ha
Âge moyen des vignes: 38 ans

DÉGUSTATION

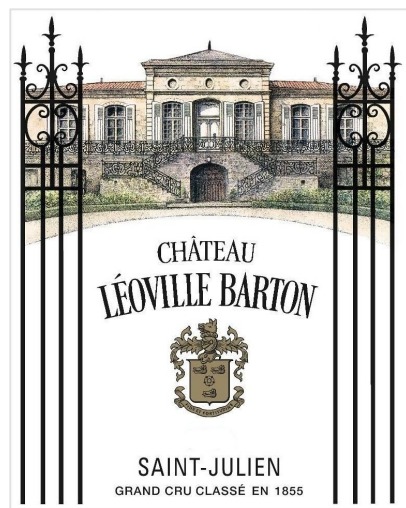
"Racine d'iris, rose poudrée, glycine, une rêverie florale ouvre le bouquet qui poursuit sur des arômes grisants de fruits bleus et de graphite pour un nez d'une finesse absolue. Cristalline et d'une salinité succulente, la bouche n'est qu'élan et taffetas telle une danseuse de Rodin." - Le Figaro

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK 97-99
Jeb Dunnuck

LE FIGARO 95-97
Le Figaro

vinous 95-97
Vinous



JAMES SUCKLING.COM

95-96
James Suckling

Decanter

97
Decanter

