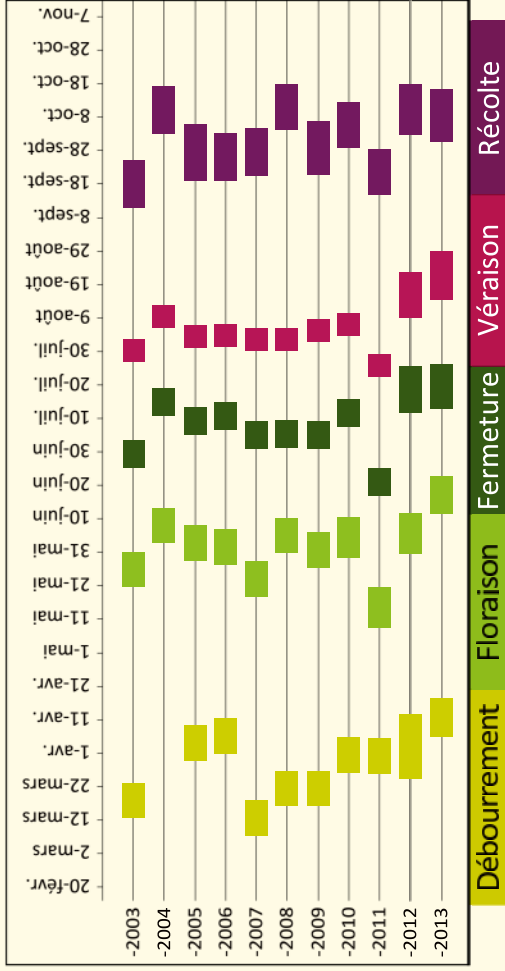


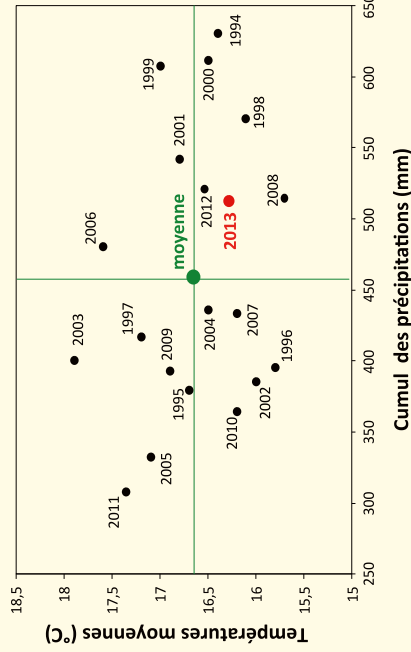
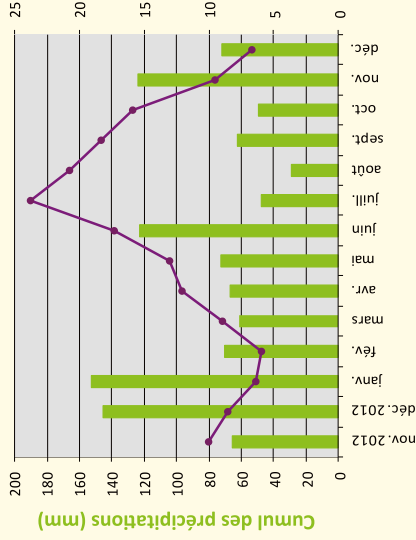


Château LÉOVILLE LAS CASES - Récolte 2013

Stades phénologiques 2003 - 2013

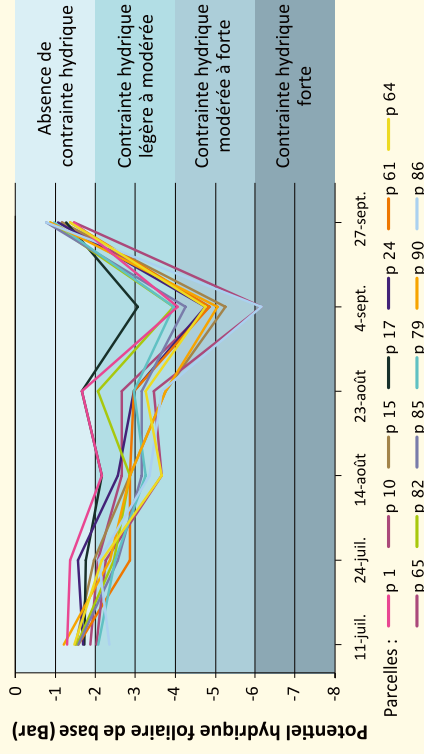


Faisant suite à un débournement très tardif, le refroidissement survenu au mois de mai a nettement ralenti la pousse de la vigne et fortement retardé la floraison. Celle-ci a démarré sous des conditions plutôt sèches et douces pour se terminer sous un temps frais et pluvieux à l'origine d'une coulure marquée sur les Merlots. Suite à ce début de cycle arrosé, les conditions climatiques sont redevenues sèches et ensoleillées en juillet puis août. La véraison et le début de maturation du raisin ont ainsi bénéficié de conditions climatiques plutôt favorables. Sur ce millésime délicat, l'anticipation technique au vignoble a joué un rôle primordial. Le maintien d'un couvert végétal, l'enherbement ciblé de certaines parcelles et la limitation du travail du sol ont permis de minimiser l'impact des précipitations; tandis que les effeuillages précoces (dès la fin floraison) et les échardages ont permis de maintenir une aération permanente et un séchage rapide des grappes de la nouaison jusqu'aux vendanges. Ainsi, malgré le retour des pluies à partir de mi-septembre, l'état sanitaire du raisin est resté satisfaisant, nous permettant d'atteindre une bonne maturité des tanins sur les différents terroirs de la propriété.



Températures et Précipitations

Le millésime 2013 se caractérise par un début de cycle végétatif très humide jusqu'au mois de juin, avec un rafraichissement marqué durant le mois de mai. Juillet fut ensuite sec, chaud et très ensoleillé, suivi d'un mois d'août également sec mais moins chaud. Des précipitations de faibles intensités mais régulières ont ensuite jalonné la fin du cycle à partir de mi-septembre.



Malgré un début de cycle pluvieux, des contraintes hydriques modérées se sont progressivement installées durant la véraison et le début de la maturation, à la faveur des mois de juillet et août plutôt secs et ensoleillés. Le retour des pluies mi-septembre a ensuite annulé ces contraintes en fin de maturation.

Le millésime 2013 a produit au Château Léoville Las Cases des Cabernets Sauvignons puissants, très denses, et longs.

Les Cabernets Francs présentent quant à eux une belle trame tannique particulièrement fine et complexe.

Complété de vieux Merlots frais et charnus, l'assemblage du Grand Vin révèle une expression des tanins

très raffinée, serrée et racée, dans un style pur et élégant.



RÉCOLTE 2013

Le Petit Lion
de Saint-Julien-Médoc

SAINT-JULIEN-MÉDOC

LE PETIT LION DU MARQUIS DE LAS CASES

C. S.	MERLOT	C. F.
46 %	53 %	1 %

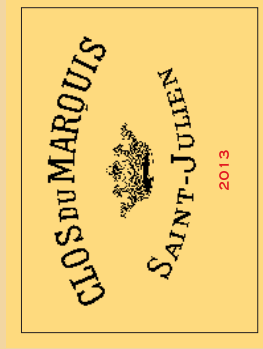
Rendement	Presses	Bques neuves
31 hl/ha	9,5 %	20 %

Profil analytique moyen à la mise en barrique

Degré (% vol)	A.T.	A.V.
13,10	3,62	0,14

pH	I.P.T.
3,73	58

Vendanges du 2 au 17 octobre
13 jours effectifs



CLOS DU MARQUIS

C. S.	MERLOT	C. F.
73%	18%	9 %

Rendement

Presses	Bques neuves
6 %	50 %

Profil analytique moyen à la mise en barrique

Degré (% vol)	A.T.	A.V.
13,00	3,57	0,16

pH	I.P.T.
3,77	61

Vendanges du 2 au 17 octobre
13 jours effectifs



Commentaire

GRAND VIN DE LÉOVILLE DU MARQUIS DE LAS CASES

C. S.	MERLOT	C. F.
74 %	12 %	14 %

Rendement	Presses	Bques neuves
31 hl/ha	9,5 %	85 %

Profil analytique moyen à la mise en barrique

Degré (% vol)	A.T.	A.V.
13,10	3,76	0,17
pH	I.P.T.	
3,69	63	

Vendanges du 2 au 17 octobre
13 jours effectifs



Domaines Delon

