

CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON



Grand Cru classé en 1855
Saint-Julien

UN MILLÉSIME D'EXCEPTION

Les conditions climatiques de 2009 ont façonné un grand millésime de bordeaux rouge. Il commence par un hiver particulièrement froid et tourmenté les deux premiers mois puis mars apporte un peu d'accalmie car relativement sec, ensoleillé tout en étant frais la nuit mais doux le jour. Le débourrement de la vigne débute la dernière semaine de mars.

Le début du printemps s'avère humide et peu ensoleillé, ce qui contraste avec le mois de mai teinté aux couleurs de l'été : chaleur et orages. En juin, des conditions idéales permettent une floraison précoce, rapide et homogène. Août est particulièrement sec et chaud, sans être caniculaire, et la fraîcheur nocturne protège le fruit, l'acidité et la couleur des raisins.

Des vendanges de rêve qui ont lieu du 23 septembre au 3 octobre par un temps sec, des journées ensoleillées et des nuits fraîches, permettant d'atteindre sereinement l'optimum de la maturité du raisin.



AN EXCEPTIONAL VINTAGE

The 2009 climatic conditions have created a great Bordeaux red vintage.

It begins with an especially cold and troubled winter then March brought a little lull with relatively dry weather, sunny, cool at night but mild during the day. The bud burst began the last week of March.

The beginning of spring was wet with little sunshine, which contrasts with May, which brought touches of summer: heat and thunderstorms. In June, ideal conditions allowed rapid and consistent early flowering. August was particularly dry and warm without being scorching, and night coolness protected the fruit, acidity and colour of the grapes.

A perfect harvest which took place from September 23 to October 3 in dry weather, sunny days and cool nights, to achieve the optimum grape maturity.

2009

www.leoville-barton.com

GREENWOOD
FINE WINE

Est. 1997

www.greenwoodfinewine.dk • Tlf. 33 12 13 19

CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON



Grand Cru classé en 1855
Saint-Julien

DÉGUSTATION

ERIC BOISSENOT, ŒNOLOGUE-CONSEIL

Les formes opulentes de ce vin, prouvent qu'il est le fruit du soleil sans pour cela entraîner les outrances engendrées par cet astre. Certes la puissance est là, mais devient moins dominante par la présence d'une nervosité donnant fraîcheur et complexité ; alors se dévoile le flamboiement des saveurs, sucrée, pain grillé, goudronnée et épicée, véritable magie organique.

TASTING

ERIC BOISSENOT, CONSULTANT ŒNOLOGIST

The opulence of this wine proves it is the fruit of a sun-blessed vintage, yet with none of the excesses associated with this. The power is certainly present but not domineering thanks to the lively freshness and complexity. There are also hints of sugar, toast, tar and spices.

GUIDE LA REVUE DU VIN DE FRANCE 2014

★★★

Le 2009 déploie l'immense suavité habituelle du cru, le rendant irrésistible dès ses premières années. C'est un concentré de fruit, avec des tanins parfaitement intégrés.

IN VINO VERITAS

Nov. 2013

17

Nez riche, retenu, arômes de fruits confiturés, de vin cuit, des accents balsamiques et de bois fumé. Bel équilibre tout du long. Bonne longueur. Du fruit bien mûr et des arômes musqués.

JANCIS ROBINSON

JAN. 2013

18

Perfumed. Seductive. Dense and powerful. Very intense and ambitious indeed. Well-managed tannins. Glossy.

WINE SPECTATOR

Nov. 2012

95

Powerful, with gutsy weight but a polished feel to fresh plum, warm blackberry sauce, bittersweet ganache and roasted apple wood notes.

PLANET VINS ET SPIRITUEUX

Nov. 2012

93

D'entrée, c'est l'élégance et un chic intemporel qui prime. Les tanins sont superbes, savoureux et bien en équation avec l'élevage. Délicat.

JAMES SUCKLING

FEB. 2012

96

Very floral, with fresh mushrooms and currants on the nose. Full body, with powerful tannins, yet polished and refined. Lovely length. Vibrant acidity. Well structured. Try after 2018.

WINE ADVOCATE ROBERT PARKER

FEB. 2012

93+

Massive, rich, tannic, potentially long-aged wine. The wine reveals tremendous denseness and richness, a broad, savory mouthfeel and elevated tannins in the finish.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

SEP. 2011

19

Le vin brille par sa distinction. Il est savoureux, presque minéral dans sa trame, avec beaucoup de persistance et un côté très précis.

ASSEMBLAGE BLENDING

77% Cabernet Sauvignon
22,5% Merlot
0,5% Cabernet Franc

Degré / Alcohol
13% vol.

Vendanges / Harvest
du 23 Septembre au 3 Octobre
from 23rd september to 3rd october

Rendement / Yield
46 hl/ha

Barrique neuves / New barrels
60%



2009

www.leoville-barton.com

GREENWOOD

FINE WINE

Est. 1997

www.greenwoodfinewine.dk • Tlf. 33 12 13 19