

CHÂTEAU LANGOA 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.langoabarton.com

GREENWOOD
FINE WINE

Est. 1997

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

CHÂTEAU LANGOA BARTON



Grand Cru classé en 1855
Saint-Julien

DÉGUSTATION

ERIC BOISSENOT, ŒNOLOGUE-CONSEIL

Ce millésime sonne comme une fête carillonnée tant par sa nature complexe, riche et opulente, que par ses touches aromatiques persistantes : jacinthe et aubépine.

Le corps n'est pas en reste, dévoilant une structure longue très présente, aux tanins savoureux, presque moelleux et une densité remarquable.

TASTING

ERIC BOISSENOT, CONSULTANT ŒNOLOGIST

This vintage is a true celebration of the senses. The composition is rich and complex, with aromatic notes of wild flowers. The body leaves nothing to be desired, revealing a firm structure with tasty, almost mellow tannins and remarkable density.



GUIDE LA REVUE DU VIN DE FRANCE 2014 17,5

Enrobé, arrondi, le 2009 apparaît ouvert et facile, mais ne manque pas d'intensité.

IN VINO VERITAS Nov. 2013 16

Enfin du fruit, du cassis, de la mûre ! Bonne bouche, pleine, ample juteuse jusqu'en milieu de bouche puis se fait un peu dépassé par sa jeunesse. A attendre.

JANCIS ROBINSON JAN. 2013 18

Very dark blackish crimson. Very concentrated, opulent nose. No ersatz sweetness but very well-managed tannins and classic style. Bone dry and set for the long term.

JAMES SUCKLING FEB. 2012 92

Blueberry and currant aromas follow through to a full body, with dark chocolate and bright acidity. Long and delicious. Attractive already. Try after 2017.

WINE SPECTATOR MAR. 2012 93

ery dense and still rather reserved, with dark blueberry, blackberry and fig notes rolled together, framed by freshly brewed espresso and Black Forest cake notes. Long and tarry through the finish, with a melted licorice snap note hanging on at the very end

WINE ADVOCATE ROBERT PARKER 2012 90+

Backward, tannic and beefy, this youthful but formidable 2009 exhibits a dense ruby color.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE JAN. 2012 17,5

Fidèle à son style, il offre une bouche gracieuse mais profonde, avec un fruit qui demeure très frais et des tanins fins.

GILBERT & GAILLARD MAR. 2012 95

Robe intense, pourpre. Nez mêlant fruit rouge et boisé marqué. Belle attaque ample, fine, sur le fruit. Finale chaleureuse et plus rude. L'ensemble est solide et affiche un bon potentiel.

ASSEMBLAGE BLENDING

54% Cabernet Sauvignon
34% Merlot
12% 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.langoabarton.com

GREENWOOD
FINE WINE

Est. 1997

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