

Château Leoville Las Cases

Saint Estephe 1991

Vin : rouge

Région : Bordeaux

Appellation : AOC Saint Julien - 2eme Grand Cru Classé

Cépages : en 2011: 65% cabernet sauvignon, 19% merlot, 13% cabernet franc, 3% petit verdot

Présentation : situé à St Julien Beychevelle, le vignoble jouxte Château Latour. Au cœur du domaine se trouve le Grand Clos (50 ha) dont l'entrée est ornée du célèbre lion, le reste servant au clos du marquis. Début 19eme siècle, vers 1825, séparation du domaine de Léoville en 3. De nos jours, la propriété est piloté par Jean Hubert Delon et sa sœur Genevieve d'Alton.

Terroir : 98 ha de graves, produisant exclusivement du rouge (le lion de leoville est le 2eme vin).

Vinification et élevage : Le vin séjourne 18 à 20 mois dans des [barriques](#) de chêne en moyenne neuves de 50 à 100 %.

Dégustation : Dans une scène du film [L'Aile ou la Cuisse](#), le critique gastronomique Charles Duchemin (incarné par [Louis de Funès](#)) parvient à identifier « visuellement » un Léoville Las Cases 1953 alors même qu'il est privé du sens du goût.

En voici un extrait : Belle robe vermeille, un peu violette, bel éclat... C'est un Bordeaux. Un GRAND Bordeaux. Un peu de pourriture noble en suspension... Les impuretés descendent lentement... Ce vin a 23 ans. C'est un 53, une TRÈS grande année. Le vin, c'est la terre. Celle-ci est légèrement graveleuse, c'est un Médoc. Le vin, c'est aussi le soleil. Ce vin a profité d'une belle exposition Sud-Ouest sur un coteau de bonne pente. C'est un : St-Julien, Château Léoville Las Cases, 1953

Accords :

Prix : 100€ la bouteille (1991)

Coordonnées producteur:
www.leoville-las-cases.com