



## 2014 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Comparable en style aux millésimes 1985 et 1998

### Note de dégustation:

Pourpre profond, saturé au centre, lueur grenat sur le disque. Dès le premier nez, on retrouve la générosité que l'on avait déjà ressentie à la dégustation du très réussi second vin le Petit Lion. Le bouquet gourmand et complexe exhale des parfums de prunes bien mûres, de pralinés, de noix de coco, de cassis et de bois précieux. Au deuxième nez viennent alors des nuances de café et un souffle de banane séchée. L'onctuosité se poursuit dans la bouche ronde aux tannins mûrs et à l'astringence intense mais royale. On ressent plus le côté praliné que le fruit dans la bouche grasse et généreuse qui donne à ce Las-Cases une puissance presque érotique. J'entends par là qu'il ressemble au style des millésimes 1985 et 1998, et là j'arrive à une situation arithmétique critique. En effet, pour moi le Las-Cases 1985 était le meilleur vin du millésime, et je lui avais alors accordé 19/20, quant au 1998 d'un style comparable, la note était de 18/20. Comme je n'attribue pas de ½ point, mais que je crois en lui, je le note déjà à la hauteur de ce que, j'estime, il pourra atteindre à son apogée (environ en 2025). Pour Jean-Hubert Delon, ce fut un record personnel, pas par la quantité, mais par la potentielle teneur en alcool.

### Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Julien
<b>Producteur:</b>	Château Léoville Las Cases
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 98/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 94-97/100, Antonio Galloni 95+/100
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	66% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 9% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0461114

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 98/100, René Gabriel 19/20,  
Wine Spectator 94-97/100, Antonio Galloni  
95+/100  
**Cépage(s):** 66% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 9%  
Cabernet Franc, 1% Petit Verdot  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :  
déboucher la bouteille une heure avant le  
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le  
décanter.