CLOS DU MARQUIS

1994



TERROIR

Clos du Marquis, dont le premier millésime est 1902, trouve son origine dans le Petit Clos attenant au Château de Léoville Las Cases, demeure du Marquis de Las Cases. Aujourd'hui, le cœur du terroir du Clos du Marquis est principalement implanté sur le plateau de Saint-Julien à 20 mètres au-dessus du niveau de la mer, bordé de célèbres seconds Crus Classés. Il se situe à 500 mètres à l'Ouest du Grand Enclos de Las Cases. Ces 40 hectares se composent de graves du quaternaire, plus anciennes et plus fines que celles de l'Enclos. En cette zone, le vignoble est composé de podzols humiques sur graves sablo-argileuses. La présence importante de matière organique en surface confère également au Clos du Marquis sa typicité Saint-Julien.

MILLÉSIME 1994

Les conditions climatiques du millésime 1994 furent excellentes jusqu'à fin août. Seules les pluies et températures fraiches de septembre perturbèrent les conditions idéales connues jusque là.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Cabernet Sauvignon 68% Merlot 27% Cabernet Franc 3% Petit Verdot 2%
Date de vendange : Du 15 au 27 septembre 1994
Degré : 12,90 % / Acidité Totale : 3,51 gH2SO4/l

DOMAINES DELON

CLOS DU MARQUIS

1994



NOTES DE DÉGUSTATION

16/20

JEAN-MARC QUARIN

Très beau rouge sombre. Légère évolution. Très beau nez. Cèdre. Cuir. Fruité mûr et surtout intense. Plus épicé. Laurier. Viande macérée au vin. Très belle façon de rentrer en bouche, caressante, et puis le goût devient majeur, intense. Sur une bonne corpulence, le vin avance doucement et s'achève séveux et long. Il est séveux et tannique en même temps. Un grand succès. Note plaisir : 16. Remarquable pour un second vin. (Novembre 2005)

88/100

WINE ADVOCATE / ROBERT PARKER

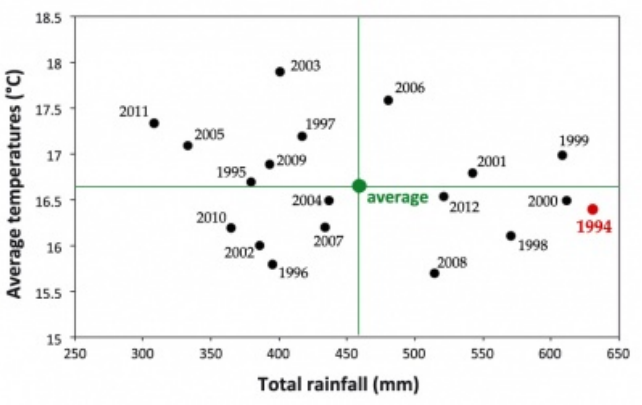
(February 1997)

DOMAINES DELON

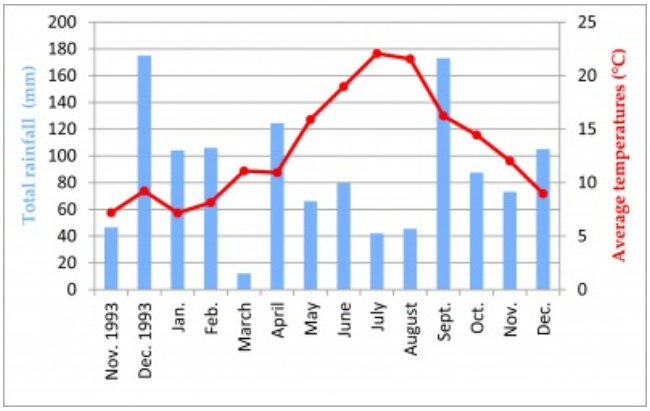
CLOS DU MARQUIS

1994

Comparatif des températures et précipitations sur la période végétative : du 1er mars au 31 octobre



Pluviométrie et températures en 1994



DOMAINES DELON