

# *Las Cases*

2002

## TERRAOR



Le Grand Enclos de Las Cases renferme un terroir d'une très grande complexité. Issu majoritairement de graves du Quaternaire sur sous-sol gravo-sableux et gravo-argileux, on rencontre également des argiles plus ou moins profondes et compactes, parfois même affleurantes. La proximité de la Gironde est responsable de cette grande diversité de sols, créée au fil des périodes géologiques par superpositions successives. De plus, le fleuve génère un microclimat bien spécifique qui permet une maturité très précoce des raisins et protège le vignoble du gel. Ce camaïeu de combinaisons géologiques influe sur le développement de la vigne et sur la constitution des raisins. Ce terroir incomparable offre au grand vin sa personnalité unique.

## MILLÉSIME 2002

Avec un printemps plutôt chaud et ponctué d'épisodes pluvieux, la floraison fut perturbée, ce qui engendra coulure et millerandage notamment sur les Merlots. Juillet et août furent ensuite frais mais les conditions estivales restèrent globalement favorables, mis à part un léger manque d'ensoleillement. A partir du 9 septembre, les conditions climatiques changèrent radicalement : il s'établit un temps chaud et sec permettant à la maturation de se poursuivre dans des conditions particulièrement favorables aux Cabernets Sauvignons.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Cabernet Sauvignon 67% Merlot 14% Cabernet Franc 14% Petit Verdot 5%

Date de vendange : Du 28 septembre au 11 octobre 2002

Degré : 13,50 % - Acidité Totale : 3,86 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - pH : 3,49 - IPT : 70



# *Las Cases*

2002

## NOTES DE DÉGUSTATION



**93/100**

**THE WINE CELLAR INSIDER / JEFF LEVE**

(...). If you are seeking more of an old-school leaning styled Bordeaux, this is a good wine for you. (August 2021)

**94/100**

**DECANTER / JANE ANSON**

Not the easiest summer, although hot weather in September meant that this is a better vintage on the Left Bank where Cabernet was able to ripen - and here 81% of the blend is either Cabernet Sauvignon or Franc. Intense cassis, clear Las Cases signature, slight austerity still with a beautifully silky texture and a crushed mint leaf freshness. This has the understated savoury Cabernet character of the vintage, not as intense as some Las Cases vintages for certain, but this is packed with confident fruit and tannins and it is starting to open up, softening and showing its personality. As it evolves in the glass, the delicate complexity of the structure starts to exert its charm, and gentle truffled liquorice notes sit next to smoked blackberries. I started this as a Coravin sample, but in the end felt that was unfair, because it needs to be opened for a few hours before really starting to show what it's about. Think of this as a great way to access Las Cases at an earlier window than usual, but it is not one to cellar indefinitely. Tasted twice, once at home and once at the château. 5% Petit Verdot completes the blend - the last time that this variety is in the 1st wine of Las Cases, as they were then field grafted over to Cabernet Sauvignon. (...). (August 2020)

**94/100**

**JAMES SUCKLING**

Aromas of tobacco box, currants, cedar and mushrooms. It's medium-to full-bodied with austere tannins and black-chocolate and licorice flavors. So much licorice, in fact. Linear and tight with a racy finish. Delicious now. Why wait. (August 2020)

**93/100**

**FALSTAFF / PETER MOSER**

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Feinwürzig, tabakig, etwas verhaltene Frucht, entwickelt sich gut im Glas.



# *Las Cases*

2002

Saftig, rotbeerige Nuancen, feine Tannine, mineralisch und gut anhaltend, frisch und straff, salziger Nachhall. (March 2015)



**17,5/20**

**BETTANE & DESSEAUVE**

Du charme, de la race, de l'élégance, bouteille quasi parfaite pour l'année.

**DENIS HERVIER**

Réglisse, eucalyptus au nez, ce vin à la fois terrien et marqué par le cèdre et le tabac offre une bouche unique pour le millésime.

**16,5/20**

**JANCIS ROBINSON**

Mid crimson. Racy, quite subtle nose. Strongly cassis and cedar ' almost like textbook claret. Pretty firm. But it does still seem pretty youthful and far from a charmer. (March 2012)

**95/100**

**WINE ADVOCATE / ROBERT PARKER**

Only 43% of the production made it into the final blend of this remarkable 2002. (...). Nevertheless, the impression is one of a structured wine with considerable density, a ruby/purple color, layers of flavor, and a classic overall personality. The wine exhibits pure black currant, licorice-infused fruit, huge body, a viscous mid-palate, and a long, heady finish. I suspect this wine won't be nearly as charming as the 2003 in its youth, but it hasn't yet closed down, and I am amazed at just how rich, intense, and full-bodied it tastes even after bottling. This is certainly one of the half dozen or so candidates for wine of the vintage. Anticipated maturity: 2012-2030. (April 2005)

**95/100**

**JEAN-MARC QUARIN**

Rouge sombre. Bonne intensité. Net. Intense. Fin. Très, très fruité. Mûr. Cassis. Fraise. Réglisse. Intense. Fin. Puissant. Charnu et puissant à l'attaque mais un peu vif, ce vin très, très savoureux et réglissé évolue un tantinet rugueux dans son tannin. Très belle longueur savoureuse (...). Longueur normale. (Janvier 2006)

**18/20**



# *Las Cases*

2002

REVUE DU VIN DE FRANCE

Guide Vert 2007

93+/100

VINOUS / STEPHEN TANZER

Moderately saturated red-ruby. Captivating if cooler nose of blackcurrant, licorice and minerals. Very intensely flavored and gripping if currently quite tight. The black fruit and menthol flavors show an almost medicinal austerity and uncanny penetration on the palate. Very ripe for 2002, at 13.5%, with a pH of 3.85. Today, I find a more classically firm finish and a bit more personality than in the young 2004, but then the new vintage has a long way to go before it's in bottle. (May 2005)

17,5/20

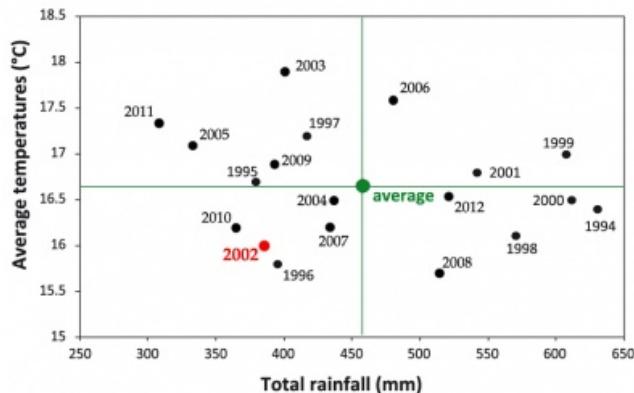
VINUM



# Las Cases

2002

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



Pluviométrie et températures en 2002

