

Château Potensac

2022

TERROIR

Situé sur les hauteurs d'Ordonnac, au nord de Saint Estèphe, Potensac bénéficie d'un terroir singulier de croupes argilo-graveleuses reposant sur un sous-sol calcaire, particulièrement rare dans cette partie du Médoc. Cette combinaison géologique favorise à la fois drainage, concentration et fraîcheur naturelle. L'altitude relative du vignoble permet également de capter les influences tempérantes de l'estuaire de la Gironde à l'est et des courants atlantiques à l'ouest, apportant une fraîcheur bénéfique à la maturation des raisins et l'équilibre des vins dans les millésimes chauds. Les vieilles vignes de Cabernet sauvignon et cabernet franc, dont certaines sont centenaires, y trouvent des conditions idéales pour produire des vins structurés, profonds et dotés d'un fort potentiel de garde.

MILLÉSIME 2022

Le millésime 2022 à Potensac est probablement l'un des meilleurs de ces 20 dernières années. L'hiver s'est révélé froid et doux entraînant le débourrement de la vigne dès la fin du mois de mars. Le printemps peu arrosé avec des températures élevées permet le bon développement de la vigne. L'été caniculaire a entraîné rapidement les premières contraintes hydriques qui témoignent généralement d'un millésime remarquable. Les quelques épisodes pluvieux ont permis d'accélérer et de finir de manière homogène. La croissance de la vigne est quelque peu ralentie par la sécheresse, la véraison s'enclenche doucement. Les baies sont petites et concentrées, riches et toutefois fraîches. Les rares épisodes pluvieux du mois de septembre n'altèrent en rien l'état sanitaire irréprochable. Ce splendide terroir planté sur deux croupes argilo-graveleuse sur socle calcaire a su offrir dans ces conditions intenses un grand vin de Potensac magistral.

INFORMATIONS TECHNIQUES



DOMAINES DELON

Château Potensac

2022

Assemblage : 43% Cabernet Sauvignon 36.5% Merlot 19.5% Cabernet Franc 1% Petit-Verdot

Date de vendange : Du 19/09/2022 au 11/10/2022

Degré : 14,5 % - Acidité Totale : 3,07 gH₂SO₄/l - pH : 3,64 - IPT : 82



DOMAINES DELON

Château Potensac

2022

NOTES DE DÉGUSTATION



94/100

ALEXANDRE MA

96/100

JAMESSUCKLING.COM

One of the best ever with super currants, mint, mineral and iodine. Crushed stones. Medium- to full-bodied, it has wonderful caressing tannins that run the length of the wine. A real Potensac, cabernet-driven, that goes on for minutes. 43% cabernet sauvignon, 36.5% merlot, 19.5% cabernet franc and 1% petit verdot. Drink after 2028 but already fantastic and one of the best values of the vintage. (March 2025)

92/100

JANEANSON.COM

Deep plum in colour, this is definitely an impressive Potensac, a ton of graphite, poise, reserve, excellent balance, gives Médoc typicity but also the Delon seriousness and ageability. You can drink this now if you like this pumped up Left Bank feel, or wait, enjoy the slow burn cassis and bilberry. Definitely one to watch. (March 2025)

93/100

RVF

« Jean-Hubert Delon et ses équipes ont toujours pris soin de ce cru situé juste au nord de Saint-Estèphe, sur une belle croupe argilo-graveleuse. Bénéficiant d'un vignoble ancien, il produit des vins dont la longévité est remarquable, même si, dans leur jeunesse ils ne manquent pas d'attrait. Le 2022 est parti pour une longue vie. »

91+/100

THE WINE ADVOCATE/WILLIAM KELLEY

One of the sleepers of the vintage is the 2022 Potensac, a dense, concentrated wine redolent of crème de cassis, cigar wrapper and pencil shavings. Medium to full-bodied, layered and youthfully structured, this will reward a bit of patience. (March 2025)



DOMAINES DELON

Château Potensac

2022

94/100

THE WINE CELLAR INSIDER/JEFF LEVE

Clearly, this is the best vintage of Potensac I have ever tasted, and it is easy to see why. The aromatic profile is loaded with tobacco leaf, cedar, herbs, and black fruits. Concentrated with ripe, deep black fruits that provide length, lift and volume, this is going to age for more than 2 decades, if fans can keep their hands off. The wine was produced from blending 43% Cabernet Sauvignon, 36.5% Merlot, 19.5% Cabernet Franc and 1% Petit Verdot. 14.52% ABV. Drink from 2026-2045. (March 2025)

92/100

THE WINE INDEPENDENT/CHRIS KISSACK

The blend of Potensac is 43% Cabernet Sauvignon, 36.5% Merlot, 19.5% Cabernet Franc and 1% Petit Verdot, including 13% press wine, and the élevage lasted twelve months in 20% new oak barrels, a little more new wood than is usual, the rest in used barrels from Léoville-Las-Cases. The aromatics here are very expressive and forward, with powdered chalk, dried berries, pressed wildflowers and mint. The palate builds on this with a solid composition, a core of savoury fruit, lifted by notes of black pepper and violets, with a dense frame of compact and finely knit tannins. This holds together really well on the palate, showing great structure and modest density of fruit, and the fresh acid lift of the vintage. Delightful, fruit-forward, tannin-washed finish makes this a Potensac for the cellar. The alcohol on the label is 14.5%. (June 2025)

93/100

VINOUS/ANTONIO GALLONI

The 2022 Potensac is a pretty rich, heady Haut-Médoc. Blue/purplish fruit, spice, new leather, menthol and sage fill out the layers nicely. The 2022 offers a combination of fruit depth and vibrancy that is hugely appealing. This opens beautifully with a bit of coaxing. (January 2025)

93/100

VINUM/ADRIAN VAN VELSEN

Rubinrot; strahlende Cassisfrucht, Brombeere, Kräuter, schwarze Schokolade; dichter Gaumen, ein Mund voll Wein, kerniges Tannin, lebhaft Säure, ungemein kompakt, mit Struktur, Rasse und einer eindrucklichen Länge. 2028-2054



DOMAINES DELON

Château Potensac

2022

91/100

WINE SPECTATOR/JAMES MOLESWORTH

Dark currant and blackberry fruit is laced with charcoal, warm humus and paving stone notes, along with a flash of chestnut leaf. There's a singed cedar frame to the finish. Textbook. Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc and Petit Verdot. Best from 2026 through 2036. (January 2025)



DOMAINES DELON