

# CLOS DU MARQUIS

2022

## 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 2022

---

Clos du Marquis 2022 s'est révélé exceptionnel. L'hiver froid et doux a entraîné un débourrement précoce, 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. Toutefois les précipitations de fin mai à fin juin, plus abondantes sur Saint-Julien que sur les autres appellations, ont permis au vignoble de ne pas souffrir des périodes sèches et chaudes de l'été. Par ailleurs ces conditions ont mené les raisins vers une magnifique maturité potentielle en tanins pelliculaires, dans des baies pourtant petites et concentrées. Le bon comportement de nos vignes durant ce millésime chaud et relativement sec est aussi étroitement lié au respect des flux de sève, auquel nous portons une attention toute particulière lors de la taille permettant d'améliorer la force et la résilience des ceps. Le savoir-faire de la taille de nos vigneron est reconnu depuis de nombreuses années. Les rares épisodes pluvieux du mois de septembre n'altèrent en rien l'état sanitaire irréprochable.



DOMAINES DELON

# CLOS DU MARQUIS

2022

## INFORMATIONS TECHNIQUES

---

Assemblage : 45.5% Merlot 44.5% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc

Date de vendange : Du 8 au 30 Septembre 2022

Degré : 14 % - Acidité Totale : 3,34 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - pH : 3,70 - IPT : 84



DOMAINES DELON

# CLOS DU MARQUIS

2022

## NOTES DE DÉGUSTATION

---



95/100

ALEXANDRE MA

96/100

JAMESSUCKLING.COM

A scented, fresh and polished Clos du Marquis that shows tension. Medium-to full-bodied, this has blueberries and red berries with attractive minerality. A hint of pencil shavings as well. The tannins are fresh and really chalky and dissolved. 45.5% merlot, 44.5% cabernet sauvignon and 10% cabernet franc. Superb balance makes it pure, almost a bit ethereal and already inviting, but this should be approached after 2028. (February 2025)

92/100

JANEANSON.COM

As of this vintage, the vines that were in le Petit Marquis have been included back into Clos du Marquis (and this is the last vintage before it heads over into its own separate winery). It's good quality, chalky texture to the tannins, controlled power, bitter black chocolate, cocoa bean 53% new oak for ageing. (March 2025)

96/100

RVF

Cette propriété de la famille Delon produit sans aucun doute l'un des meilleurs vins non classés du Médoc, et ce depuis de nombreuses années déjà. Le millésime 2022 est très spectaculaire, d'une chair, d'une densité et d'une allonge qui lui permettent de se comparer à bien des crus classés. Un vin taillé pour la garde qui ne craindra pas de passer quinze ans dans une bonne cave.

94+/100

THE WINE ADVOCATE/WILLIAM KELLEY

The 2022 Clos du Marquis is lovely, unwinding in the glass with notes of inky berries and cherries mingled with attractive floral nuances of rose petals and violets. Medium to full-bodied, velvety and suave, it's layered and



DOMAINES DELON

# CLOS DU MARQUIS

2022

concentrated, with a dense and lively core of fruit, beautiful purity and a long, penetrating finish. (March 2025)

95/100

THE WINE CELLAR INSIDER/JEFF LEVE

Flowers, blackberries, black cherries, and creme de cassis accented by Cuban cigars hit the spot. The wine is long, supple, creamy, and elegant. There is freshness, length, and purity with a regal touch to the finish that makes you take a step back, think about it, and enjoy another sip. Already effortless to drink, the next two or more decades are going to be even better! The wine blends 45.5% Merlot, 44.5% Cabernet Sauvignon, and 10% Cabernet Franc. Drink from 2026-2045.(March 2025)

95/100

THE WINE INDEPENDENT/CHRIS KISSACK

This is the last vintage to be vinified in the old facilities, there is a new building located close to Léoville-Las-Cases which was used from 2023 onwards. The assemblage in 2022 is 45.5% Merlot, 44.5% Cabernet Sauvignon and 10% Cabernet Franc, and the press wine accounts for 7% of the blend. The élevage was in 53% new oak barrels. This is aromatically charming, with fresh red fruits, damson and black cherry, with floral notes of peony and rose which lift it out of the glass. It feels very complete on the palate, with a very supple, harmonious and integrated whole, filled with savoury fruits, dark berry and currant, draped over a finessed bed of tannins, finely knit, powdery and yet substantial. It takes on some darker tones through the middle, developing flavours of salted olive and liquorice, the floral fruits giving way to these more brooding elements, before the finish culminates in a flourish of powdered tannins and brilliantly dark fruits. A great Clos du Marquis here. The alcohol on the label is 14%. (June 2025)

93/100

VINOUS/ANTONIO GALLONI

The 2022 Clos du Marquis is gorgeous. Resonant and quite expressive, it possesses notable textural depth and plenty of presence but never feels heavy. Inky dark-toned fruit, spice, new leather and licorice all flow across the palate. The 2022 will be an absolute delight to drink over the next 10-15 years. (January 2025)



DOMAINES DELON

# CLOS DU MARQUIS

2022

95/100

VINUM/ADRIAN VAN VELSEN

Tiefgründig, klar und rein, Cassis, kühler Kamin, ein Hauch Weihnachtsgewürze, darüber Veilchen und Tabak; cremiger, runder Gaumenaufakt, feinste Tannine umgarnen die knackige Frucht, perfekt dosierte Säure, mineralisch geprägtes Finale mit Waldbeeren und einem Hauch von Mokka im Rückaroma. Ein grossartiger Clos du Marquis. 2028-2058

93/100

WINE SPECTATOR/JAMES MOLESWORTH

This sports a strapping feel, with blackberry and boysenberry compote notes that show solid, brambly energy, backed by licorice snap and roasted apple wood, while a streak of warm earth runs underneath. Shows the warmth of the vintage, but with good latent energy. Merlot, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. Best from 2026 through 2040. (January 2025)



DOMAINES DELON