Château Potensac

2006



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 2006

Le printemps 2006 fut très frais, mais les bonnes conditions du mois de mai furent favorables à une floraison homogène. Le mois de juillet fut marqué par une dizaine de jours très chauds alors que le mois d'août fut plutôt frais et sec. Septembre fut également sec et chaud les dix premiers jours puis un épisode pluvieux précéda les vendanges qui purent ensuite se dérouler dans de très bonnes conditions.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Cabernet Sauvignon 42% Merlot 46% Cabernet Franc 12%

Date de vendange : Du 20 septembre au 2 octobre 2006

Degré : 13,17 % - Acidité Totale : 3,40 gH2SO4/l - pH : 3,65 - IPT : 74

DOMAINES DELON

Château Potensac

2006



NOTES DE DÉGUSTATION

87/100

WINE ADVOCATE / NEAL MARTIN

Tasted at Bordeaux Index's annual 10-Year On tasting in London. The 2006 Château Potensac has a conservative bouquet, yet one that is nicely detailed with cedar-infused red berry fruit that has a pleasing brightness. The palate is medium-bodied with quite firm tannin, well-judged acidity and yet it would have benefit from more flesh towards the finish, which tapers in slightly. (January 2016)

16/20

REVUE DU VIN DE FRANCE

Bon classique du Médoc produit par la famille Delon (Château Léoville-Las Cases), il exprime toujours un équilibre parfait et vieillit avec grâce. Vin finement élevé et d'un équilibre idéal en bouche. Les tanins se montrent complexes et la finale longue. Une valeur sûre.

88/100

THE WINE CELLAR INSIDER / JEFF LEVE

Classic in style, tannic in manner and with a core of dark, red and black fruits, cedar and tobacco, the wine is four-square with its firm, tannic, hard profile. Still quite tannic, you are going to need to lay this down several more years before consumption. (May 2016)

16/20

BETTANE & DESSEAUVE / DENIS HERVIER

Cèdre et truffe au nez, bouche à la fois séveuse et puissante avec un tannin encore serré noblement rustique.

WINE SPECTATOR

Firm and silky, with berry, currant and cherry character. Medium bodied, with a clean finish. Best after 2010.

WINE SPECTATOR / JAMES SUCKLING

Firm and silky, with berry, currant and cherry character. Medium-bodied, with a clean finish. (March 2009)

DOMAINES DELON

Château Potensac

2006



90/100

WINE ENTHUSIAST / ROGER VOSS

This is an impressively complete wine, the fruit right in context with the dark, dry tannins. All the elements are in place, from the initial juicy fruit to the soft, fresh close.This is an impressively complete wine, the fruit right in context with the dark, dry tannins. All the elements are in place, from the initial juicy fruit to the soft, fresh close. (January 2009)

90/100

FALSTAFF / PETER MOSER

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe. In der Nase feine Zwetschkenfrucht, etwas Kirschen, feine Holzwürze, noch verhalten. Am Gaumen saftige rotbeerige Frucht, straffe Tannine, mit zarter Erdbeerfrucht unterlegt, gute Harmonie, hat Reifepotenzial. (May 2007)

15,5/20

JEAN-MARC QUARIN

(Février 2009)

15,5/20

VINUM

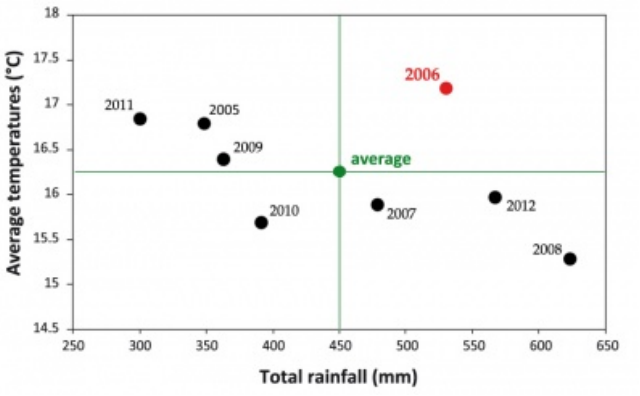
(March 2009)

DOMAINES DELON

Château Potensac

2006

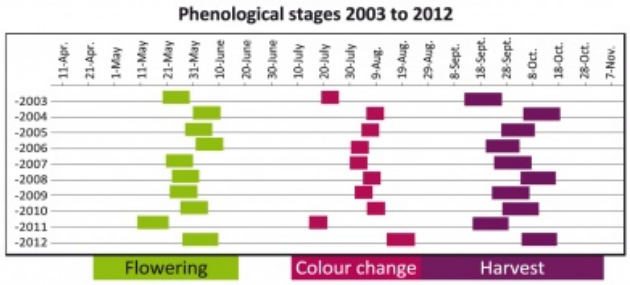
Comparatif des températures et précipitations sur la période végétative : du 1er mars au 31 octobre



Pluviométrie et températures en 2006



Stades phénologiques



DOMAINES DELON