

# CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON



Grand Cru Classé en 1855  
Saint-Julien

## LE MILLÉSIME ATTENDU

Le millésime 2015 a débuté par une certaine douceur sur les 2 derniers mois de 2014 qui a permis de conserver les feuilles suffisamment longtemps après la vendange pour se constituer une réserve glucidique. Le printemps a été doux, le débourrement s'est bien passé et de façon homogène.

Le début de saison a été chaud ce qui a eu pour conséquence de chauffer les sols et d'intensifier l'activité racinaire. La période allant de mi-juin à fin juillet a connu des températures élevées avec des pluies rares (14.4 mm en cumul), la floraison a donc été rapide. La fin du mois de juillet et le début du mois d'août ont été marqués par quelques pluies, mais la propriété possède une large part de vieilles vignes plantées sur un grand terroir, les racines sont par conséquent très profondes, évitant ainsi les aléas météorologiques. La véraison a été rapide (4/5 jours seulement) et homogène.

2015 s'annonce comme un grand millésime car il affiche une charge tannique importante, des tannins soyeux, une belle acidité et de la complexité aromatique. Les vendanges se sont déroulées dans d'excellentes conditions climatiques, marquées seulement par quelques épisodes pluvieux – compensés une fois encore par le travail fait à la vigne toute l'année et les racines profondes. Ce millésime 2015 sera le merveilleux résultat d'une année sereine, reposante ... d'une grande classe.

## THE EXPECTED VINTAGE

The 2015 vintage began with mild weather during the last months of 2014 which helped to keep the leaves long enough after the harvest to be a carbohydrate reserve. Spring was mild as well and bud burst was fine and homogeneous.

The early summer was hot, which results in heating the soil and increase root activity. The period from mid-June to late July has experienced high temperatures with little rainfall (14.4 mm), flowering has been rapid. The end of July and beginning of August was marked by some rain, but the property has a large proportion of old vines planted on a great terroir, the roots are therefore very deep, avoiding the vagaries of weather. Ripening was fast (only 4-5 days) and homogeneous as well.

2015 promises to be a great vintage because it has a large tannic load, soft tannins, nice acidity and aromatic complexity. The harvest took place in excellent weather conditions, marked only by a few rainy periods - compensated once again by deep roots and the work done in the vineyard all year long. This vintage will be the wonderful result of a peaceful and relaxed year - a great class.



---

# 2015

---

BARTON-FAMILY-WINES.COM

# CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON



Grand Cru Classé en 1855  
Saint-Julien

## DEGUSTATION TASTING

Robe dense, le nez est ample sur des arômes de fruits noirs, d'épices et de cèdre. La dégustation en bouche est fraîche et équilibrée, le jus est intense et raffiné.

Intense color, the nose is full of aromas of black fruit, spice and cedar. The palate is fresh and balanced, the juice is intense and delicate.

## WINE SPECTATOR 92-95

Gutsy, with mouthfilling blackberry and black currant compote flavors buttressed with very lively bramble and licorice notes. There's loads of grip, but this is velvety in feel.

## WINE ADVOCATE 94-96

Lovely blackberry, sage and cigar box scents. The palate is very refined with edgy tannin, beautifully balanced with seamlessly integrated oak. This is an outstanding classic, drop-dead gorgeous Leoville Barton that is destined to give immense pleasure over the coming years. Bravo.

## JAMES SUCKLING 94-95

A very savory and fruity red with red currant and plum aromas and flavors. Full body, firm backbone of tannins and a fresh finish. A generous and fruity young red.

## VINOUS 93-96

## WINE ENTHUSIAST 94-96

## DECANTER 93

Fine concentration of fruit and lovely fragrance ; quite discreet for this chateau. The controlled vigour of better vintages has been replaced by classic ripeness, integrated tannins and fine balance.

## LE POINT - J.DUPONT 17.5-18

Fruits noirs, épices, bouche souple, fraîche, longue, plus austère, plus sérieux, long, tendu.  
Très élégant, raffiné.

## BETTANE + DESSEAUVÉ 96-97

Généreux, profond, ample et dense. Grand fond. Vin complet, grand nez de cèdre typiquement Léoville, intense et harmonieux, texture noble de vieilles vignes, grand potentiel.

## REVUE VIN DE FRANCE 18-18.5

Il sera une fois encore difficile de résister à ce vin au fruité opulent et juteux. Très racé et droit, il se prolongue admirablement, avec, une fois encore, une pointe saline qui souligne sa finale et en exhale les saveurs.

## LE FIGARO VIN 17.5

Robe noire avec de beaux arômes épicés. Bonne densité, serré, long, raffiné, belle matière dans un style d'un grand classicisme.

## ASSEMBLAGE BLENDING

86% Cabernet Sauvignon  
14% Merlot

Degré / Alcohol  
13% vol.

Vendanges manuelles  
du 19 au 22 septembre (Merlot) puis  
du 28 septembre au 5 octobre  
Manual harvest  
from 19<sup>th</sup> to 22<sup>nd</sup> september (Merlot)  
then from 28<sup>th</sup> september to 5<sup>th</sup> october

Barrique neuves / New barrels  
60%

Oenologue Consultant  
Eric Boissenot

---

# 2015

---

BARTON-FAMILY-WINES.COM