LA RÉSERVE DE LÉOVILLE BARTON

2024



300 ans d'histoire familiale

1722 - Thomas Barton quitta son Irlande natale pour s'établir à Bordeaux et fonda une société de négoce de vin.
1826 - Son petit-fils Hugh Barton conclut l'achat de 50 hectares de vignes situées sur l'appellation Saint Julien. Lors du classement historique de 1855, sera distinguée du titre de « second Cru Classé ».
De nombreuses générations se succèdent et il revient à Anthony Barton d'avoir hissé la renommée du Château Léoville Barton au niveau international actuel. L'histoire des Barton continue de s'écrire avec sa fille, Lilian, épaulée de ses deux enfants, représentant ainsi la 10e génération.

Le terroir & les vignes

Le vignoble, est situé au coeur du terroir de St Julien. Sur une des plus belles croupes de graves garonnaises, face à la Gironde, le sous-sol argilo-graveleux permet de réguler à merveille les aléas climatiques de l'année. Le labour est traditionnel, sans désherbage ni herbicide. Les vignes sont plantées majoritairement en Cabernet Sauvignon (77%), Merlot (20%) et Cabernet Franc (3%).

La vinification

Les vendanges sont entièrement réalisées à la main. Après l'éraflage, les baies sont minutieusement triées, foulées et mises en cuves bois thermo-régulées, selon leurs parcelles. La fermentation alcoolique dure de 7 à 10 jours et l'extraction est toujours respectueuse du jus en ajustant le nombre de remontages selon les cuvées et les millésimes. La macération est d'environ 3 semaines puis l'écoulage en barriques se fait lot par lot. Le vin est issu des jeunes vignes de la propriété et des parcelles n'ayant pas atteint le niveau d'exigence requis pour entrer dans la composition du Grand Vin. Le vin est ensuite élevé entre 16 et 18 mois en barriques de chêne français de 1 vin, dans un chai maintenu à 15°.

Assemblage du millésime

72.5% Cabernet Sauvignon
24% Merlot
3.5% Cabernet Franc

Degré 13°

Dates des vendanges manuelles

Du 24 septembre au 5 octobre

www.leoville-barton.com