Château POTENSAC, Médoc 2016

75 cl Rouge Bordeaux AOC Médoc Cru Bourgeois Exceptionnel



La note by Christian Walter 92/100

Cru sans doute le plus estimé de l'appellation Médoc, Potensac doit son succès à la qualité des équipes de vinification réunies par la famille Delon, propriétaire du château, et qui travaillent selon les mêmes critères exigeants qu'à Léoville Las Cases. Et l'âge très élevé du vignoble, dont certaines parcelles de cabernet ont plus de 80 ans, ne l'empêche pas d'être parfaitement productif ! Il possède au plus haut degré le style classique, avec des notes de cèdre au nez et d'épices dans le tannin, et beaucoup de fermeté. Il évolue actuellement vers plus de finesse immédiate et plus de souplesse. Les derniers millésimes sont majestueux et de grande classe, ils consoleront tous ceux qui ne peuvent plus s'offrir les crus les plus célèbres. (Bettane & Desseauve)

Potensac (Médoc)

Ce domaine appartient à la même famille Delon depuis la nuit des temps. Bien que proche du fleuve, Potensac se situe sur un point haut du Nord-Médoc. Le site est de ce fait peuplé depuis fort longtemps. En effet, Médoc vient de “ medio aquae ” qui signifie “ au milieu des eaux ”... Planté sur les sols les plus qualitatifs de la commune d’Ordonnac, le vignoble atteint aujourd’hui 84 hectares sur un terroir où la typicité de chaque cépage s’exprime très clairement, et confère au vin une formidable capacité au vieillissement.

Le vignoble du Château Potensac s’étend principalement sur des buttes à sous-sol calcaire recouvert de croupes argilo-graveleuses avec une forte proportion de graves. Ces calcaires sont très proches de ceux que l’on peut rencontrer sur l’appellation Saint-Estèphe. Sur ce terroir singulier, on trouve des parcelles de Cabernet Sauvignon et Franc plantées il y a plus de 80 ans et produisant un raisin parfaitement mûr et sain. La première édition du Féret mentionnait déjà le hameau de Potensac pour la typicité et la longévité de ses vins.

Le vignoble du Grand vin du Domaine se situe à l’ouest de la commune d’Ordonnac. Ses vignes s’alignent sur un double talweg argilo-graveleux. Elles produisent un vin très fin à texture serrée, d’une grande richesse et d’une magnifique fraîcheur. La bouche est pure et puissante, les tannins denses et épicés, la finale d’une grande profondeur et d’un bel éclat aromatique. Ses qualités placent bien souvent le Château Potensac comme le représentant du "pur style Médocain".

Le millésime 2016 démarre avec des réserves hydriques largement reconstituées grâce à d’importantes

précipitations de janvier à mars. Des températures douces en mars assurent un débourrement précoce de la vigne alors qu'avril est ponctué de matinées froides ralentie. De mi-juin à mi-octobre, les pluviométries sont bien en dessous des normales saisonnières. Durant la première quinzaine d'août, la véraison est rapide et homogène sur les trois propriétés. Quelques pluies éparses mi-septembre surviennent, permettant de débloquer les terroirs les plus filtrants. Les parfaites conditions climatiques durant les vendanges nous permettent de récolter des raisins d'une qualité remarquable.

Le vin

Des notes florales, de la profondeur, du fruit, une très belle charge tannique qui fait la queue de paon en finale. Un des beaux rapports qualité/prix du Médoc. (Gault & Millau, millésime 2016, noté 17-18/20)

Another sleeper is the 2016 Château de Potensac (’). This beauty is upfront and ready to go, with a dark, rich bouquet of currants, unsmoked tobacco, graphite, and earth. With beautiful concentration and a layered, elegant texture, it’s one of those wines that has ample upfront appeal yet will keep for 15+ years. (Jeb Dunnuck, millésime 2016, noté 91/100)

The 2016 Potensac is a blend of 39% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 15% Cabernet Franc and 2% Petit Verdot, cropped at 55 hectoliters per hectare between 5 and 19 October (11 days of picking), then matured in 30% new oak. Jean-Hubert Delon told me that his team was selective in the winery and so the Grand Vin only comprises 55% of the total production. It actually shares the potent marine/estuarine influence of the Chapelle de Potensac, plenty of black fruit here, maybe a little rustic but with plenty of character. The palate is medium-bodied with fine tannin, quite linear at first, opening nicely in the mouth to reveal a spicy and lively middle and finish. This has a little more panache than the 2015 Potensac, more detail towards the finish, and it should give plenty of drinking pleasure over the next decade or more. (Guide Parker, millésime 2016, noté 90-92/100)

La presse spécialisée en parle

Cru sans doute le plus estimé de l□appellation Médoc, Potensac doit son succès à la qualité des équipes de vinification réunies par la famille Delon, propriétaire du château, et qui travaillent selon les mêmes critères exigeants qu□à Léoville Las Cases. Et l□âge très élevé du vignoble, dont certaines parcelles de cabernet ont plus de 80 ans, ne l□empêche pas d□être parfaitement productif ! Il possède au plus haut degré le style classique, avec des notes de cèdre au nez et d□épices dans le tannin, et beaucoup de fermeté. Il évolue actuellement vers plus de finesse immédiate et plus de souplesse. Les derniers millésimes sont majestueux et de grande classe, ils consoleront tous ceux qui ne peuvent plus s□offrir les crus les plus célèbres. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité, noté 3/5)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 90-92/100
- **note Jeb Dunnuck :** 91/100
- **Cépage :** 44% merlot, 39% cabernet sauvignon, 15% cabernet franc, 2% petit verdot
- **Classification :** Cru Bourgeois Exceptionnel
- **Vinification :** Vendanges du 5 au 19 octobre 2016
- **Millésime :** 2016
- **Consommation :** à boire entre 2020 et 2035
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse