CHÂTEAU
LANGOA BARTON

SAINT-JULIEN
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

2021

200 ANS AU COEUR DE ST JULIEN

1722 - Thomas Barton quitta son Irlande natale pour s'établir à Bordeaux et fonda quelques années plus tard une société de négoce de vin.
1821 - Son petit-fils Hugh Barton fit l'acquisition du Château Langoa, élégante demeure de 1758. Son architecture et ses 20 hectares de vignes plantées en appellation Saint Julien, séduisirent Hugh. Lors du classement de 1855, Hugh Barton passionné et amoureux de son vin se voit récompensé par l'accession de la propriété au rang de « 3ème Cru Classé ».
L'histoire des Barton continue de s'écrire avec la fille d'Anthony, Lilian, épaulée de ses deux enfants, représentant ainsi la 10e génération à Bordeaux.

LE TERROIR ET LE VIGNOBLE

Les parcelles qui composent le terroir du Château Langoa Barton « regardent » le fleuve. Cette magnifique croupe de graves quaternaires amène chaque millésime à maturité, puis les raisins sont impitoyablement sélectionnés pour l'élaboration de Langoa Barton. Le labour est traditionnel, sans désherbage ni herbicide. Les vignes sont plantées de 54% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot et 11% Cabernet Franc.

LA VINIFICATION

Les vendanges sont entièrement réalisées à la main. Après l'éraflage, les baies sont minutieusement triées, foulées et versées par gravité 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 ensuite élevé entre 16 et 18 mois en barriques de chêne français, dont 60 % de bois neufs, dans un chai maintenu à 15°.

LE MILLÉSIME

2021 - l'étiquette du bicentenaire rend hommage à cette épopée en 4 temps : l'Origine, l'Héritage, la Nature, l'Évolution. Quatre dessins réunis sur une étiquette, incarnant chacun l'histoire et les phases clés de notre famille reliées par deux symboles forts : la vigne, cycle de la vie et productrice du vin ; et la ferronnerie.

ASSEMBLAGE DU MILLÉSIME

61% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot
3% Cabernet Franc

DEGRÉ 13°

DATES DES VENDANGES MANUELLES

Du 27 septembre au 7 octobre

BARRIQUES NEUVES 60%

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Robe rubis intense. Nez complexe et expressif de fruits noirs, de mûre et de cerise noire, mêlés à des notes cacaotées. En bouche, le vin est ample et charnu avec un bel équilibre, de la fraicheur et une tension délicate. La finale est longue et savoureuse, marquée par de belles notes fruitées.

PRINCIPALES APPRÉCIATIONS

Les Echos : 93/95
La Revue du Vin de France : 92/93
Terre de Vins : 92/93
Yves Beck : 93

www.langoa-barton.com

FIDE ET FORTITUDINE