

## GRAPECAP 1884

Cuvée parcellaire

Blanc 2021

Appellation Vin de France

# Grapecap 1884

CHÂTEAU  
LATOUR-MARTILLAC  
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



### PARCELLE GRAPECAP

- *Surface de production* 65 ares situés sur le versant Est de la propriété
- *Nature des sols* Sols argilo-calcaires offrant drainage naturel et exposition optimale pour l'expression de nos cépages blancs
- *Encépagement* 96% Sémillon ; 3% Muscadelle ; 1% autres cépages (Ugni Blanc, Folle blanche, Melon, Gamay, Chasselas...)
- *Taille* Cordon de Royat et éventail sauternais
- *Nombre total de plants* 3734 pieds
- *Année de plantation* 1884
- *Conduite du vignoble* Culture traditionnelle avec travaux manuels et labour avec chevaux.  
Certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

### PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver très humide a laissé place à un début de printemps doux et particulièrement sec, avec seulement 40 mm de précipitation en mars-avril, contre 70 mm en moyenne. Ce mois d'avril fut marqué par plusieurs épisodes de gel, provoquant quelques dégâts sur les parcelles les plus précoces.

La floraison, début juin, se révèle particulièrement homogène. L'été, relativement frais à l'exception d'une vague de chaleur fin juillet et mi-août, a entraîné un léger retard de la véraison.

Les vendanges de blanc ont débuté tardivement le 9 septembre pour s'achever le 21 septembre. 2021 est le premier millésime produit sous la conduite d'Edouard Kressmann.

#### Cycle de la vigne

- Débourrement : 12 mars
- Floraison : du 24 mai au 20 juin (pleine fleur le 10 juin)
- Véraison : du 19 juillet au 20 août



### ÉLABORATION DE LA CUVÉE

#### Vendanges

- Dates de vendanges de la parcelle : 14 septembre
- Vendanges manuelles et en cagettes
- Rendement moyen : 30hl/ha

#### Vinifications

- Pressurage en grappe entière, avec séparation des jus de goutte et jus de presse
- Fermentation alcoolique en barrique, en QTT et en Wineglobe
- Elevage : 15 mois sur lies, dont 10 mois en barrique de chêne français, en QTT et en Wineglobe
- 1/3 barrique d'un vin, 1/3 barrique QTT neuve, 1/3 Wineglobe

### DÉGUSTATION

- *Appellation* Vin de France
- *Assemblage* 96% Sémillon, 3% Muscadelle, 1% autres cépages
- *Degré alcoolique* 12,5°
- *Mise en bouteille* Au Château, en mars 2023 - 717 bouteilles
- *Mise en marché* Septembre 2024
- *Commercialisation* Place de Bordeaux

“Sa jeunesse laisse encore une forme de secret avec une expression aromatique encore discrète. Les quelques minutes d'aération nécessaire à son expression permettent de révéler des arômes de verveine fraîche très délicats, sensuels et poudrés. Avec une attaque en bouche juteuse, comme un fruit jaune bien mûr, la palette aromatique se décline sur une gamme complexe d'abricot avec des nuances d'amande amenant une déclinaison sur la noisette finement torréfiée. Sa longueur et sa densité sont les révélateurs de cet assemblage singulier signant également l'origine de son terroir et d'un patrimoine de vieilles vignes unique.”

S.A.S. VIGNOBLES JEAN KRESSMANN – 33650 Martillac – France

Tél : +33 (0)5 57 97 71 11 – Fax : +33 (0)5 57 97 71 17 – [chateau@latourmartillac.com](mailto:chateau@latourmartillac.com) – [www.latourmartillac.com](http://www.latourmartillac.com)