



DOMAINE

- *Propriétaire* Famille Jean Kressmann depuis 1930
- *Classement* Grand Cru Classé de Graves, en Rouge et en Blanc
- *Appellation* AOC Pessac-Léognan
- *Vins* 1er vin : Château Latour-Martillac ; 2nds vins : Lagrave-Martillac, Lacroix-Martillac
- *Directeur Technique* Edouard Kressmann
- *Oenologues-conseil* Christophe Ollivier et Axel Marchal

VIGNOBLE

- *Surface de production* 9 Ha en blanc (surface totale : 55 Ha)
- *Nature des sols* Sols argilo-calcaires exposés sur le versant Est de la propriété, offrant drainage naturel et exposition optimale pour l'expression de nos cépages blancs
- *Encépagement* 60% Sauvignon Blanc ; 40% Sémillon
- *Taille* Guyot double (Sauvignon Blanc) et cordon (Sémillon)
- *Densité de plantation* 7200 pieds / Ha
- *Âge moyen du vignoble* 30 ans
- *Conduite du vignoble* Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Travaux en vert manuels : épamprage, dédoubleage, effeuillage, échardage, éclaircissage. Certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver a été sec et caractérisé par un manque important de précipitations et donc une faible réserve en eau dès le début de la saison. Le printemps a été marqué par des températures élevées à partir de mi-avril. La croissance de la vigne s'est déroulée de façon assez rapide avec une floraison mi-mai.

L'été a été spectaculaire et inédit sur le plan des conditions climatiques avec plusieurs vagues de chaleur. La véraison a démarré mi-juillet, avec une quinzaine de jours d'avance. Les pluies de la nuit du 14 au 15 août ont été salutaires pour le millésime, notamment pour la fin de maturation des blancs dont les vendanges ont débuté 4 jours plus tard. Par ailleurs, les précipitations étalées jusqu'au 15 septembre ont relancé la maturation des raisins rouges et leur prise de volume.

Les vendanges ont été précoces, aussi bien pour les blancs que les rouges, faisant du millésime 2022, de toute évidence, un millésime historique.

Cycle de la vigne

- Débourrement : 22 mars
- Floraison : du 16 au 26 mai (pleine fleur le 20 mai)
- Début de véraison : 11 juillet

Vendanges

- Vendanges parcelaires, manuelles et en cagettes
- Sauvignon Blanc : du 18 au 31/08
- Sémillon : du 23 au 31/08

Vinifications

- Fermentation alcoolique en barrique
- Elevage : 15 mois sur lies, dont 10 mois en barrique de chêne français
- Barriques neuves : 25%
- Degré alcoolique : 13,5°



DÉGUSTATION

- *Assemblage* 52% Sauvignon Blanc - 48% Sémillon
- *Mise en bouteille* Au Château, en mars 2024 - 27 800 bouteilles
- *Commercialisation* Place de Bordeaux

La robe est pâle avec de légers reflets verts. Complexe et intense, le nez révèle des notes florales (fleurs blanches) et fruitées (abricot, poire), ainsi que quelques touches exotiques (ananas). La bouche est fraîche, ronde et suave. La finale est marquée par une belle acidité et une subtile pointe de salinité.