

LAGRAVE-MARTILLAC

Blanc 2023

Appellation Pessac-Léognan

Second vin du Château Latour-Martillac, depuis 1990

CHÂTEAU
LATOUR ~ MARTILLAC

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



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'année a été marquée par un contexte météorologique très instable en début de saison, caractérisé par un printemps chaud et humide entraînant un combat de tous les instants contre le mildiou. Fort heureusement, la seconde moitié de la saison a été beaucoup plus sereine permettant une parfaite maturité des raisins blancs comme rouges.

Dans le détail, l'hiver fut globalement doux à l'exception d'un mois de février frais. La vigne a débouillé début avril, sensiblement comme ces dernières années. Le printemps a été marqué par deux nuits de gel – du 03 au 05 avril – sans dommages pour les vignes grâce à nos équipements de protection.

La floraison s'est déroulée entre fin mai et début juin, au cours d'une période sèche et chaude. Les températures élevées, à partir du 15 mai, associées aux fortes précipitations de juin (89 mm), ont entraîné une croissance extrêmement rapide de la vigne. L'ensemble des travaux en vert a donc dû être réalisé en seulement deux mois au lieu des trois mois habituels. La période de fin juillet à début août fut plutôt fraîche pour la saison, permettant un ralentissement de la vigne, ainsi qu'une véraison et une maturation lentes des raisins.

Cycle de la vigne

- Débourrement : 25 mars
- Floraison : du 20 mai au 1er juin (pleine fleur le 25 mai)
- Début de véraison : 15 juillet

Vendanges

- Vendanges parcelles, manuelles et en cagettes
- Sauvignon Blanc : du 28/08 au 11/09
- Sémillon : du 04 au 12/09

Vinifications

- Fermentation alcoolique en barrique
- Elevage : 7 mois sur lies en barrique de chêne français
- Barriques neuves : 20%
- Degré alcoolique : 13°



DÉGUSTATION

- *Assemblage* 50% Sauvignon Blanc - 50% Sémillon
- *Mise en bouteille* Au Château, en mars 2024 - 18 000 bouteilles
- *Commercialisation* CVBG - Kressmann

La robe est pâle avec de légers reflets verts. Le nez est vif, sur des arômes d'agrumes et de pêche blanche, avec des légères touches florales (aubépine) et boisées. Fraîche et fruitée, la bouche révèle des arômes de fruits à noyaux et à chair jaune (pêche, abricot, mirabelle), complétés par de subtiles notes d'amande. La finale est fraîche, tendue et longue, marquée par une belle acidité et d'intenses arômes de cédrat corse et de peau de pamplemousse.