



Grapecap 1884

CHATEAU
LATOUR-MARTELLAC



Grapecap 1884

Issu du nom latin gratum caput qui signifie « vigne précieuse », Grapecap est la plus ancienne parcelle du Château Latour-Martillac, greffée en 1884 ; un patrimoine unique que la famille Kressmann a décidé de mettre en bouteille en créant une cuvée particulière.

UN VIN DE LIEU UNIQUE & RARE

Elle apparaît dès 1860 sur la carte historique du domaine sous le vocable « Joualle de Grapecap », une Joualle étant un système ancestral de culture agricole associant plusieurs espèces végétales sur la même parcelle, notamment la culture d'arbres fruitiers.

Grapecap est située au sud-est de la propriété, sur les meilleurs terroirs argilo-calcaires du Château Latour-Martillac. Témoin vivant de pratiques culturelles anciennes, sa composition variétale n'a pas changé depuis la découverte du domaine au 19^{ème} siècle par Edouard Kressmann, aïeul de l'actuelle famille propriétaire. La parcelle regroupe sur 65 ares principalement du Sémillon – cépage historique du domaine – ainsi que de la Muscadelle et une grande diversité d'autres cépages blancs.

Un inventaire complet du matériel végétal de la parcelle Grapecap a été réalisé par Louis Bordenave, ampélographe bordelais, qui a recensé quelques cépages non-endémiques de la région, tels que l'Ugni Blanc, le Chasselas, la Folle Blanche ou encore le Melon de Bourgogne.

PARCELLE GRAPECAP 1884

Année de plantation : 1884

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 des cépages blancs

Encépagement : 96% Sémillon (3580 pieds) ; 3% Muscadelle (110 pieds) ; 1% autres cépages (Ugni Blanc, Chasselas, Sauvignon Blanc, Meslier Saint-François, Folle blanche, Melon de Bourgogne...)

Nombre total de plants : 3 734 pieds

Grâce à cet authentique conservatoire du patrimoine génétique des cépages blancs, la famille Kressmann a choisi de lancer une cuvée unique en hommage à Jean Kressmann, très attaché à conserver et entretenir cette parcelle historique durant toutes ses années à la tête de la propriété familiale.

« Grapecap est un vin de lieu qui révèle tout le potentiel du Sémillon et amène à une multitude de questions sur la viticulture d’hier, d’aujourd’hui et de demain. »

Edouard Kressmann, Directeur Technique

Cultivée de façon traditionnelle, à la main et avec des chevaux, Grapecap 1884 est produite à compter du millésime 2021 et le sera uniquement lors des grands millésimes de blanc.

Pressée en grappe entière, cette cuvée fermente pour 1/3 en barriques d’1 vin, 1/3 en barriques ultra premium QTT de Seguin Moreau et 1/3 en Wineglobe. Puis elle vieillit dans les mêmes contenants pendant 10 mois avec un bâtonnage régulier. Enfin, après l’assemblage, elle est élevée sur lies en cuves pendant 5 mois, avant sa mise en bouteilles.

Millésime 2021

Commentaire de dégustation

« 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. »

Caractéristiques techniques

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 Fin 2024

Commercialisation Place de Bordeaux et boutique du Château www.cerclademartillac.fr

Prix de vente 195€ TTC

Conditionnement En caisse bois de 1 bouteille et 3 bouteilles, étiquettes numérotées de 1 à 717

Accords mets-vins Viande blanche, fromage de chèvre, poissons, pavlova...



CHÂTEAU
LATOUR-MARTILLAC



CHÂTEAU
LATOUR-MARTILLAC



Contact presse

Ozco Bordeaux - Marie Angliviel
05 56 44 63 50 - m.angliviel@ozco.eu

Contact propriété

Château Latour-Martillac - Wilfrid Groizard
05 57 97 71 11 - w.groizard@latourmartillac.com

CHÂTEAU
LATOUR-MARTILLAC