



**CHATEAU
LESPAULT-MARTILLAC**

2021

**Nés d'un millésime compliqué :
Blancs et Rouges sont malgré tout
de grande classe**

**Ce millésime 2021 restera dans les annales
pour deux raisons**

climatiquement opposées :

**Une saison climatique et viticole chaotique,
fortes gelées et pluies importantes
favorisant le mildiou :**

Début du printemps, 7 vagues de gelées touchent le vignoble entre le 3 avril et le 3 mai (6-8-12-13-17-19/04 et 3/05) avec des températures jusqu'à -5°C. Les dégâts sont significatifs, particulièrement en Sauternes et Graves. Ensuite un déluge, 320mm de pluies entre mai et juin (dont 100mm sur la fleur 2^{ème} décennie de juin...) et pour finir mildiou sur grappe en juillet ! (Particulièrement sensible sur les merlots).

Un véritable entrainement pour l'ensemble de nos vignobles en route (conversion) vers le bio !

**Une fin de saison extraordinaire, sous le grand
anticyclone, pour la maturité et les ven-
danges, permettant de signer
deux très belles réussites,
en Blanc comme en Rouge**

Septembre, le mois des Blancs, clément et très positif assure et accomplit pleinement la maturité des Sauvignons blancs et des Sémillons. Ils gagnent en puissance, en intensité aromatique, en finesse de saveurs tout en gardant une fraîcheur essentielle à leur équilibre.

Octobre, le mois des Rouges, nous gratifie d'un énorme anticyclone, pleinement ensoleillé, venteux, sec et frais. De telles conditions condamnent toute velléité de la pourriture grise et assurent la meilleure des maturités...

Olivier Bernard



EN CONVERSION BIO

Blanc : label en 2023

Rouge : label en 2024



CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC

PRIMEUR BLANC

2021

VENDANGES :

BLANC : du 13 au 20 septembre

ROUGE : du 29 septembre au 14 octobre

ASSEMBLAGE : 65 % SAUVIGNON - 35 % SEMILLON
ALC 13,5 % VOL

A.O.C. PESSAC-LEOGNAN

SOLS : Graves profondes / sous-sol argilo-graveleux
ROUGE : 8 hectares [8 hectares [60% Merlot, 27% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot]
BLANC : 1,5 hectare [80% sauvignon, 20% Sémillon].
ÂGE MOYEN : 40 ans
DENSITÉ PLANTATION : 6600 pieds/ha

VENDANGES – VINIFICATION - BLANC

A la vigne, trois à cinq tries successives au gré de la maturité.

Lent pressurage pneumatique sans éraflage et sans macération.

Débourbage en cuvon par gravité et fermentation alcoolique en barrique.

Pas de fermentation malolactique.

Élevage en barriques sur lies 9 mois avec bâtonnages.

1/4 barriques neuves.

COMMENTAIRE

Or pale, teinte vive et lumineuse

Expression fraîche, vive et généreuse d'arômes mûrs de sauvignon blanc, sur les agrumes et les fruits blancs. La signature douce et florale du sémillon (fleur d'acacia et le chèvrefeuille) n'est pas dominée. Elle participe au plaisir et à la complexité subtile de ce bouquet.

Bouche ample, fraîche et pulpeuse, tendue par une acidité fruitée et minérale. Vin énergique, généreux, rayonnant, équilibré et très savoureux. Sensation de grande pureté et de précision gustative. Très bonne persistance. A boire 2023-2030 à 10°C



EXPLOITANT : S.C. DOMAINE DE CHEVALIER – FAMILLE BERNARD

ADMINISTRATEUR-GERANT : OLIVIER BERNARD /// CONSULTANTS _ VIGNE : OENOCONSEIL / CHAI : STÉPHANE DERENONCOURT

CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC – 33650 MARTILLAC – FRANCE + 33 (0)5 56 64 16 16 – WWW.LESPAULT-MARTILLAC.COM

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM