

**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<sup>ème</sup> décade 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**