

**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 vendanges, 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 ROUGE 2021**

VENDANGES :

BLANC : du 13 au 20 septembre

ROUGE : du 29 septembre au 14 octobre

50 % MERLOT ; 45 % CABERNET- SAUVIGNON  
5% PETIT VERDOT  
ALC : 13,5 % VOL

**A.O.C. PESSAC-LEOGNAN**

SOLS : Graves profondes / sous-sol argilo-graveleux

BLANC : 1,5 hectare [80% sauvignon, 20% Sémillon]

ROUGE : 8 hectares [60% merlot, 27% cab. - sauvignon, 13% petit verdot]

ÂGE MOYEN : 40 ans

DENSITÉ PLANTATION : 6600 pieds/ha

Tri à la vendange (manuelle). Au chai : deux tris sur table, avant et après éraflage.

Mise en cuves béton thermorégulées de 50 à 80 hl, par gravité.

Remontages et pigeages manuels. Extraction modérée.

Fermentation malolactique en barrique.

Elevage en barriques 14 mois, dont les quatre premiers mois sur lies.

1/3 barriques neuves.

**COMMENTAIRE**

Belle couleur profonde, rouge foncé, et brillante. Arômes intenses de fruits rouges et noirs mûrs. Cuir, cacao et épices. Graphite et terre graveleuse fraîche pour le côté minéral. En bouche, le vin est pur, ample, velouté et concentré. Il est généreux en goût et énergique, ce qui lui confère un rayonnement de fruit mûr intense. Une belle structure de tanins fins et mûrs donne une sensation tactile soyeuse qui se poursuit en finale.

Ce vin racé, équilibré et rond, procure un plaisir délicat et immédiat qui caractérise sa typicité. A boire 2024-2030



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