

CHÂTEAU LESPULT-MARTILLAC

PESSAC-LÉOGNAN

Le très ancien Château Lespault-Martillac est situé sur un dôme de graves dominant la commune de Martillac. Depuis 2009, la famille Bolleau en a confié l'exploitation au Domaine de Chevalier qui a su révéler le potentiel de ce joyau de l'appellation.

Sur ce très grand terroir, les vieux merlots sont prépondérants, offrant des vins rouges élégants, suaves et généreux, d'un style un peu Pomerol. Le blanc, produit sur un seul hectare, est un grand vin élégant, pur et minéral.

VIGNOBLE & VINIFICATION

En conversion Bio

Blanc : Conversion en cours
Rouge : Conversion en cours

Sols

Dôme de graves profondes / sous-sol argilo-graveleux

Appellation

Pessac-Léognan

Âge moyen

40 ans

Densité plantation

6 600 pieds / ha

BLANC

Surface **1,5 ha**

Encépagement

Sauvignon blanc 80%
Sémillon 20%

Vendanges

A la vigne, trois à cinq tries successives au gré de la maturité. Lent pressurage pneumatique sans éraflage et sans macération.

Vinification

Débourbage en cuvon par gravité et fermentation alcoolique en barrique.

Pas de fermentation malolactique.

Elevage en barriques sur lies 9 mois avec bâtonnages. 1/4 barriques neuves

ROUGE

Surface **8 ha**

Encépagement

Merlot 60%
Cabernet sauvignon 27%
Petit verdot 13%

Vendanges

Manuelles en cagettes, tri méticuleux à la vigne, puis tri manuel sur grappes au chai et tri optique des baies après éraflage.

Vinification

Petites cuves béton thermorégulées. Remontages et pigeages manuels, extraction modérée.

Fermentation malolactique en barrique.

Elevage en barrique, 14 mois sur lies. 1/3 barriques neuves.

2024 PRIMEUR

VENDANGES (BLANC) DU 4 AU 12 SEPTEMBRE

ASSEMBLAGE 2024: SAUVIGNON BLANC **70%** - SÉMILLON **30%**

PH: 3,21

RENDEMENT : 50HL / HA.

ALC : **12,9%** VOL..

BLANC SOMPTUEUX

Un hiver doux et humide a laissé place à un printemps précoce resté pluvieux mais heureusement sans gelées de printemps. Ces conditions humides ont favorisé une croissance rapide et généreuse de tous les cépages. Evidemment le mildiou a, bien sûr, tenté de s'inviter à la fête, mais il fût mal reçu par nos vigneron sur le pied de guerre, échaudés par le millésime 2023.

Une belle floraison dans le bon «timing» et un bel été (juillet-août) sec et suffisamment chaud pour assurer une belle maturité dans les meilleures conditions. La pluie est revenue dans la première décade de septembre, mais les blancs, déjà bien mûrs et en vendange, n'ont pas eu le temps d'en être affectés.

Pour les rouges, cépages aux peaux plus résistantes et nos sols bien drainants ont permis d'attendre la maturité phénolique optimale. Des arbitrages très précis au jour le jour et des vendanges par choix jusqu'au 5 octobre ont assuré un haut niveau de qualité avec cependant, un taux de sucre plus bas que lors des derniers millésimes. Le fruité éclatant, le pulpeux d'une chair délicate, le côté épicé et minéral, la structure tannique raffinée et élégante sont les ingrédients de ce bel assemblage.

Quant aux lots de blanc, vinifiés séparément en barriques, ils sont de très haute qualité. Intensément aromatiques, fruités, pulpeux, complexes et équilibrés, ils sont d'une très grande fraîcheur. Les acidités magnifiques donnent une superbe tension et font vibrer ces vins. Grand assemblage....

Olivier Bernard

LESPAULT-MARTILLAC BLANC PRIMEUR 2024

Nez profond de fruits blancs pulpeux et mûrs.

Bouche généreuse, goûteuse et ample, fidèle à la personnalité de ce terroir. Beaucoup de fraîcheur et de saveurs suaves.

Très bonne tension et très bon équilibre.



CHATEAU
LESPAULT-MARTILLAC



SOCIÉTÉ CIVILE DOMAINE DE CHEVALIER FAMILLE BERNARD

OLIVIER BERNARD

PROPRIÉTAIRE: FAMILLE BOLLEAU

CHÂTEAU LESPULT-MARTILLAC - 33650 MARTILLAC - FRANCE
+33 (0)5 56 64 16 16

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM

WWW.LESPAULT-MARTILLAC.COM