



**CHATEAU  
LESPAULT-MARTILLAC**

**2020**

**Grand millésime précoce  
Concentré et frais**

**Un printemps copieusement arrosé et doux**

Plus de 500 mm de pluie entre mars et juin.

**Une floraison très avancée**

Dès la mi-mai, une pleine fleur nous garantissait des vendanges précoces

**La chaleur sèche et brulante de juillet**

Le vignoble copieusement arrosé au printemps a bien résisté à la forte vague de chaleur et de sécheresse de juillet. Seules les jeunes vignes souffraient ont marqué le coup.

**La clémence du mois d'août, bienvenue pour préserver la vigueur des vignes et la fraîcheur des fruits**

Heureusement août clément, avec de bonnes pluies et bien ensoleillé permet de reprendre une bonne vigueur et d'assurer une très bonne maturation dans les meilleurs conditions.

**Les matinées fraîches de septembre**

Le grand beau temps de septembre, aux larges amplitudes thermiques a affiné totalement les fruits et concentré tous les cépages en préservant une superbe fraîcheur.

Nous venons de vinifier des raisins de grande qualité, mûrs et d'une concentration rarement atteinte. Ce **millésime de type « année chaude » mais avec une magnifique fraîcheur** préservée, nous promet des vins riches, puissants, concentrés, soyeux, élégants et de bonne tension, en blanc comme en rouge.

*Olivier Bernard*



**CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC**

**PRIMEUR BLANC**

**2020**

**VENDANGES :**

**BLANC :** du 26 août au 4 septembre

**ROUGE :** du 16 au 28 septembre

**ASSEMBLAGE :** 70 % SAUVIGNON - 30 % 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% Semillon].  
**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.  
Débourage en cuvonn par gravité et fermentation alcoolique en barrique.  
Pas de fermentation malolactique.  
Elevage en barriques sur lies 9 mois avec bâtonnages.  
1/4 barriques neuves.

**COMMENTAIRE**

Nez fruité, printanier, fleuri et séduisant.  
Brugnon, mandarine, agrumes, herbe fraîche et fleurs de prairie  
Bouche ample, charnue juteuse et généreuse de pêche jaune suivie d'une sapidité minérale et vive.  
Fraicheur et tension portent ce vin de grande suavité.  
Précision et netteté mettent en valeur ce vin délicieux et équilibré.



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