



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 brûlante 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 meilleures 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 ROUGE

2020

VENDANGES :

BLANC : du 26 août au 4 septembre

ROUGE : du 16 au 28 septembre

65 % MERLOT ; 35 % CABERNET- SAUVIGNON

ALC : 14 % VOL

A.O.C. PESSAC-LEOGNAN

SOIS : 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

VENDANGES – VINIFICATION EN ROUGE

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

Couleur profonde et soutenue, rouge foncé, noire au milieu et brillante.

Nez de cerise noire, de mûre et de cassis légèrement tourbé et épicé.

Bouche charnue et structurée, très généreuse en saveurs de fruits mûrs frais et concentrés. Vin solidement bâti de tanins de grande qualité, serrés, souples et savoureux au parfum d'humus frais et fruité.

Vin charmeur, solide et suave avec une étonnante fraîcheur.



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