

CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC 2010

FABULEUX MILLESIME DE STYLE CLASSIQUE

Pour notre second millésime sur cette magnifique croupe de graves, les conditions météorologique de l'année 2010 ont été quasi idéales! Une année dans l'ensemble très sèche avec juste ce qu'il faut de pluie quand il le fallait. D'autre part l'ensoleillement et la luminosité ont joué tout leur rôle et les rares fortes chaleurs ne sont pas venues perturber le déroulement des différents cycles.

La vigne s'est épanouie et ses fruits ont été à son image. Ils ont mûri lentement, longuement et complètement.

Comme chaque fois, nous mettons tout en œuvre pour valoriser les qualités intrinsèques de ces fruits. Leur richesse, leur concentration, leur complexité minérale acquise dans ce sol graveleux et leur parfait équilibre, se retrouvent dans le vin avec une fraîcheur exceptionnelle qui signe aussi une des particularité de ce millésime.

Le côté généreux et soyeux de ces deux vins, avec une pointe d'exotisme, est très présent dans ce millésime 2010. Mais l'exceptionnelle fraîcheur associée à l'acidité fruitée confèrent une tension et une droiture digne des plus grands classiques.



CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC BLANC

2010

Vendanges du 9 septembre au 14 septembre

85% Sauvignon Blanc – 15% Sémillon

Couleur jaune pâle brillante

Nez envahissant d'agrumes et de fraîcheur florale. Le pamplemousse, le citron et le zeste d'orange dominant.

La bouche est vraiment pulpeuse, charnue et généreuse, sans retenue. L'acidité équilibre et intensifie le plaisir rafraîchissant du vin. Très excitant au palais.

La précision de ce vin révèle sa grande pureté

La fraîcheur du millésime assure une excellente tenue, une bonne tension et une grande longueur.

A boire 2011-2016

CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC ROUGE

2010

Vendanges du 8 Octobre au 15 octobre

70% Merlot – 30% Cabernet Sauvignon

L'originalité d'un assemblage type Pomerol avec l'élégance d'un Pessac-Léognan....

Couleur très foncée, presque noire

Nez intense de mûre, de prune d'ente et de myrtille, délicatement poivré et rehaussé de notes de cacao et d'amande.

En bouche, l'amplitude et la richesse immédiates, comblent le palais. La magie des grands merlots s'opère ! Générosité, sucrosité et suavité ne font qu'un. Le tout, sérieusement étayé de tanins fermes mais soyeux et nobles. Netteté et précision renforcent l'éclat de ce vin.

L'élégance et la persistance de la finale rappellent le terroir par la fraîcheur des notes de graphite et de terre graveleuse.

Equilibre, rondeur et grande fraîcheur sont la marque de ce millésime. **A boire 2015-2020**

