

CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC

2011

2011

**Finalelement, une très belle qualité...
Malgré une météo paradoxale.**

Comme vous l'avez remarqué dans vos campagnes et sans cesse sur les médias, ce millésime 2011 a été précocement très chaud et fortement marqué par la grande sécheresse qu'a subie notre région atlantique jusqu'à la mi-juillet...**Le plein été au printemps...** qui finit par bloquer la vigne... Notre vignoble au sol de graves profondes a subi de plein fouet la sécheresse et la chaleur printanière privant partiellement le sous-sol des ressources hydriques nécessaires développement harmonieux de la vigne.... Ensuite un temps relativement frais et humide jusqu'à fin août...**Le printemps en été...** paradoxalement bénéfique au déblocage de la vigne et à la maturité des raisins ! **Ces conditions, un peu « à l'envers »** ont affecté le rendement de la vigne, les cabernets sauvignons ont été les plus sensibles. Fort heureusement **P'tété est revenu en force en septembre** favorisant la maturation et la concentration de tous les cépages. **La récolte a été faible mais heureusement de belle qualité.**

Les vendanges ont commencé 15 jours en avance : les Blancs Secs du 23 août au 9 septembre et les Rouges du 13 au 30 septembre.

Malgré cette précocité, plus d'un mois de vendanges ciselées et de vinifications subtiles ont été nécessaires pour exprimer le meilleur du fruit et du terroir. D'ores et déjà nous pouvons annoncer **une grande réussite de nos Blancs Secs** : purs, très aromatiques à la chair fine et soyeuse, longs et rayonnants. De surcroît la fraîcheur est là, garante du plaisir, de l'équilibre et de la longévité de nos vins.

Plus que jamais la **qualité de ce millésime était à l'image du vigneron, attentif et réactif face aux caprices climatiques, et d'un vignoble parfaitement entretenu** où la sensibilité du terroir est respectée, où l'évolution de la vigne est scrupuleusement observée. Il fallait être un vigneron très attentif et très réactif aux caprices climatiques. Nous avons dû plus que d'habitude, **sélectionner, choisir, trier, décider, séparer...** Nos bons choix viticoles, nos vendanges chirurgicales, nos vinifications adaptées et nos assemblages subtils auront été les ingrédients impératifs à la réussite de ce millésime...

Un vrai millésime de vigneron.



CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC PRIMEUR BLANC 2011

80 % SAUVIGNON
20 % SEMILLON

14 ° - PH : 3,15

RENDEMENT : 39 HECTOLITRES/HECTARE

DEGUSTATION :

80% sauvignon - 20% sémillon

Or pâle aux reflets vert tendre.

Nez puissant de fruits blancs (agrumes avec une touche de fruits exotiques) bien mûrs mêlés de fleur d'acacia.

Bouche ample et généreuse, rayonnante de vivacité. Grande pureté de fruit. L'acidité donne de la tension, de la droiture et prolonge la saveur exquise vin.

Longue finale savoureuse et très fraîche.



EXPLOITANT : S.C. DOMAINE DE CHEVALIER – FAMILLE BERNARD

ADMINISTRATEUR-GERANT : OLIVIER BERNARD

CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC – MARTILLAC – FRANCE + 33 (0)5 56 64 16 16 – OLIVIERBERNARD@LESPAULT-MARTILLAC.COM