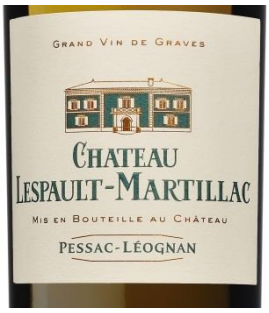
CHATEAU
LESPAULT-MARTILLAC

LA BONNE SURPRISE DU MILLESIME 2012

Un printemps pluvieux fut bienvenu après deux années de sècheresse prononcée. Les inconvénients liés à cette pluviométrie (risques de maladies) ont été bien maitrisés grâce aux moyens préventifs mis en œuvre par la stratégie technique. La floraison échelonnée a engendré une certaine hétérogénéité. Pour cela, nous avons effectué d'importantes interventions "en vert" au cours des mois de juillet et août qui ont conduit à une très bonne homogénéité finale.
Un Eté finalement superbe après un mois de juillet hésitant mais peu pluvieux (en quantité). La croissance s'est arrêtée début aout et la **période de maturation** (début aout- début octobre) a bénéficié de **conditions d'ensoleillement et de chaleur exceptionnelles sans une goutte de pluie.**
En conséquence nous avons observé un **état sanitaire impeccable**, une grande **richesse en sucres**, une **excellente acidité** (qualité de nos terroirs) et des **pellicules chargées en polyphénols** pour les rouges.
Nos blancs ont **tous été vendangés par tris manuels** entre le 12 septembre et le 5 octobre. Les conditions optimales de maturité et de température ont donné des lots somptueux, fermentés majoritairement en barrique sans malo. Ils sont caractérisés par : **rondeur, fraicheur, intensité aromatique, puissance et vivacité**…L'élevage sur lies fines leur confèrera finesse, précision et élégance. Nous pouvons désormais confirmer la **réussite d'un grand millésime en blanc** sec.
Nos rouges ont été vendangés entre le 9 et le 18 octobre. La particularité de ce millésime résidait dans le manque de synchronisation entre la maturité technique (sucres-acides) et la maturité phénolique : la qualité des tanins et des arômes étant indispensable pour la réussite d'un millésime de Bordeaux, **il fallait pouvoir attendre longtemps que les peaux s'attendrissent**. Le risque (élevé) de cette attente était le développement de pourriture grise, mais grâce à la qualité de la préparation de nos vignobles, **nous avons finalement réussi à vendanger des fruits riches aux tanins aboutis**.
Les vinifications ont donné de **beaux vins charnus, frais et savoureux, aux tanins mûrs et nobles**, **bien au-delà de nos espérances !** Fin décembre les malos étaient quasiment terminées, signe qualitatif supplémentaire d'**un millésime de grande qualité en rouge.**



CHATEAU LESPAUT-MARTILLAC
PRIMEUR BLANC
2012

ASSEMBLAGE : 70 % SAUVIGNON - 30 % SEMILLON

14,5 ° - PH : 3,14

A.O.C. PESSAC-LEOGNAN
SOLS : Graves profondes / sous-sol argilo-graveleux
ROUGE : 8 hectares [60% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot, 5% Malbec].
BLANC : 1 hectare [80% sauvignon, 20% Sémillon].
AGE MOYEN : 30 ans
DENSITE PLANTATION : 6600 pieds/ha

VENDANGES – VINIFICATION : A la vigne, trois à cinq tries successives au gré de la maturité.

Lent pressurage pneumatique sans éraflage et sans macération.

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.

DEGUSTATION :

70% sauvignon - 30% 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. Fumé minéral (pierre à fusil).
Bouche ample et généreuse, rayonnante de vivacité. Concentration et grande pureté de fruit. L'acidité donne de la tension, de la droiture et prolonge la saveur exquise du vin.
Longue finale savoureuse et très fraiche.

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