

2013

BELLE RÉUSSITE

Ce nouveau millésime confirmera la singulière qualité du terroir du château LESPAULT-MARTILLAC

Les conditions climatiques moyennement favorables ont exigé un suivi plus intense que jamais, un travail très précis dans le vignoble, des vendanges manuelles (en cagettes) particulièrement méticuleuses et une organisation drastique du tri à la réception de vendange. La gestion de tous les détails et une prise de risques mesurée pour atteindre la maturité, ont permis d'exprimer le potentiel de ce grand terroir.

L'expérience et le respect du fruit ont été les clés de la réussite d'un beau vin rouge 2013.

ETAPES CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

- Printemps pluvieux et froid, puis une floraison tardive et très irrégulière. Des rendements diminués.

- Superbe été, chaud et ensoleillé. En durée cumulée, l'un des plus lumineux des 50 dernières années. La vigne rattrape du retard et fait un bon début de maturité.

- Septembre instable et chaud à la fin. Nos vignes sont en très bon état. La cueillette des blancs peut commencer en milieu de mois et les rouges continuent de bien mûrir...

VENDANGES

BLANC du 24 au 27 septembre 2013

ROUGE : du 1^{er} au 11 octobre 2013



**CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC
PRIMEUR ROUGE
2013**

ASSEMBLAGE : 65 % MERLOT - 35 % CABERNET SAUVIGNON

13°

A.O.C. PESSAC-LEOGNAN

SOLS : Graves profondes / sous-sol argilo-graveleux

BLANC : 1 hectare [80% sauvignon, 20% Sémillon]

ROUGE : 8 hectares [60% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot, 5% Malbec]

AGE MOYEN : 30 ans

DENSITE PLANTATION : 6600 pieds/ha

VENDANGES – VINIFICATION

Tri à la vendange (manuelle). Au chai : deux tris sur table, avant et après éraflage.

Mise en cuves béton themorégulées 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.

DEGUSTATION :

Robe rubis intense.

Un nez de cerise riche, pur et frais, très attrayant.

En bouche la rondeur en attaque, le soyeux et la finesse des vieilles vignes de merlot séduisent par leur fraîcheur. Le fruité bien présent, est ample et généreux. La maturité est là, sans agressivité acide. Vin fin et structuré. Délicieux !

A boire dans les 5 à 8 ans, encore sur son fruit.



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