

2013

TRES BEAU MILLÉSIME DE BLANC
PURETÉ, FRAICHEUR ET MINERALITÉ

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.

Le beau soleil de l'été, l'expérience et le respect du fruit ont été les clés de la réussite d'un GRAND VIN BLANC

ETAPES CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

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

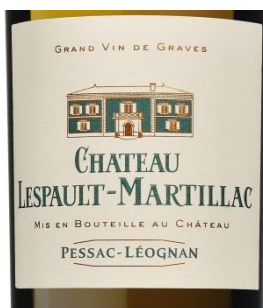
- Superbe été, chaud et ensoleillé. En durée cumulée, l'un des plus lumineux des 50 dernières années. La vigne rattrape du retard et fait un bon début de maturité.

- 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...

Note, Avril 2014 : Quelques 6 mois après la vendange, les dégustations récentes confirment notre sentiment et nos premières appréciations du mois d'octobre : **Nous sommes en présence d'un très beau millésime de blanc.**

VENDANGES

BLANC du 24 au 27 septembre 2013
ROUGE : du 1^{er} au 11 octobre 2013



CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC PRIMEUR BLANC 2013

ASSEMBLAGE : 70 % SAUVIGNON - 30 % SEMILLON

13°

A.O.C. PESSAC-LEOQNAN

SOIS : 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

Vendanges manuelles, en cagettes, seulement le matin afin de préserver la fraîcheur et la pureté des raisins. Plusieurs sélections (tries) au gré de la maturité.

Lent pressurage pneumatique sans éraflage et sans macération.

Débordage 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% SEMILLON

Couleur or pâle, vive et brillante.

Nez intense et attrayant de fleurs et de fruits blancs sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques.

Grande fraîcheur en bouche, toute en ampleur et plénitude. Le vin est généreux et vif à la fois, marqué par la minéralité, pure expression de ce dôme de graves de Martillac. Cela lui confère droiture et tension. La finale est longue, vive et fruitée.



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