

**UN MAGNIFIQUE ETE INDIEN POUR UN
GRAND MILLESIME 2014 !**

A partir du 27 août, **60 jours de grand beau temps** ont permis un **retournement de situation salubre** apportant semaine après semaine **une maturité complète de nos différents cépages**. Une grande **richesse de fruit combinée à un très bon niveau d'acidité** (stigmata d'un été plutôt frais), a assuré la **grande réussite de 2014 !**

**LES ETAPES CLIMATIQUES DU
MILLESIME 2014**

- **Printemps précoce**, sortie de fleur début juin dans d'excellentes conditions, mais des volumes estimés plutôt moyens.

- **Eté tempéré orageux et humide jusqu'à fin août** : la vigne pousse et la maturité est retardée. Ces conditions particulières imposent un **travail soutenu des vigneron**s pour la valorisation et la **protection du vignoble**..

- Fort heureusement, les **derniers jours d'août voient s'installer une climatologie estivale... jusqu'à fin octobre**. Ce soleil radieux accompagné de vents secs concentre les fruits. Les nuits fraîches favorisent une bonne maturité et affinent les tanins.

Les différents cépages atteignent alors **un niveau record de maturité**, y compris les **grands cabernets sauvignons** qui seront vendangés à partir du 15 octobre.

LES VENDANGES :

BLANC : du 10 au 15 septembre

ROUGE :

- **Merlot** : 2 et 3 octobre
- **Cabernet sauvignon** : 15 au 18 octobre



**CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC
PRIMEUR BLANC
2014**

ASSEMBLAGE : 75 % SAUVIGNON - 25 % SEMILLON

ALC : 13,5° - **PH** : 3
RENDEMENT : 40 HL / HA
PRODUCTION : 5000 BOUTEILLES

A.O.C. PESSAC-LEOGNAN

SOLS : Graves profondes / sous-sol argilo-graveleux
BLANC : 1 hectare [80% sauvignon, 20% Sémillon]
ROUGE : 8 hectares [60% Merlot, 27% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot]
AGE MOYEN : 40 ans
DENSITE PLANTATION : 6600 pieds/ha

VENDANGES – VINIFICATION EN BLANC

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 des grappes entières. Pas de macération pré-fermentaire. Mise du moût en barrique et débouillage. fermentation alcoolique en barrique. Pas de fermentation malolactique. Elevage en barriques sur lies 9 mois avec bâtonnages. 1/4 barriques neuves.

DEGUSTATION

75 % SAUVIGNON – 25 % SEMILLON

Expression fraîche et généreuse d'arômes intenses de sauvignon blanc, sur les agrumes et les fruits blancs exotiques. La signature douce et florale du sémillon n'est pas dominée. Elle participe au plaisir et à la complexité subtile.

Bouche charnue et pulpeuse, tendue par une acidité fruitée et des notes fraîches et minérale bien marquées.

Sensation de grande pureté. Vin rayonnant, très savoureux et long en bouche.



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