

LE MILLESIME 2015

**ANNEE SECHE ET ENSOLEILLEE
GRANDE QUALITE EN BLANC ET EN ROUGE**

- Printemps très sec avec une superbe floraison fin mai-début juin. Espoir d'une belle récolte... (en quantité)
- Eté sec et ensoleillé, coupures orageuses. La sécheresse se poursuit et devient inquiétante en juillet, suivie de stress hydrique. Heureusement, en août, de bons orages peu violents et bienfaiteurs, arrosent et débloquent la vigne. Véraison précoce et régulière, de tous les cépages. Bonne homogénéité. Les équilibres progressent vite, les vendanges s'annoncent précoces... Mais on doit attendre un peu pour cibler au mieux les grands arômes des blancs et pour affiner les tanins des rouges. Finalement nous vendangeons aux dates normales.

Vendanges en blanc :

Les sauvignons blancs sont aromatiques frais et puissants de gout. Les sémillons, exceptionnellement précoces, très fins, frais, concentrés et de grande pureté. Vendanges très saines, riches en sucres avec de très belles acidités.

Vendanges en rouge :

Le beau temps constant, favorise une maturité complète des cépages rouges qui affinent leurs tanins à souhait. Les dates de vendanges sont choisies très précisément, sur mesure à la dégustation des baies.

Tous les cépages ont de belles grappes bien saines, mais de petite taille, avec de petites baies. Les peaux sont épaisses (stigmates de la dure sécheresse d'avril à juillet). Cela explique en grande partie les petits rendements.

Néanmoins, la qualité est excellente pour chaque cépage. Les raisins sont riches et équilibrés par de magnifiques acidités. Les grands sols de graves ont grandement contribué à cette belle fraîcheur.



**CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC
2015**

ASSEMBLAGE : 75 % SAUVIGNON - 25 % SEMILLON

ALC : 14% VOL.

PRODUCTION : 6 000 BOUTEILLES

LES VENDANGES

BLANC : du 7 au 11 septembre

ROUGE : du 23 septembre au 12 octobre

MISE EN BOUTEILLES : AVRIL 2016

A.O.C. PESSAC-LEOQNAN

SOIS : 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

A la vigne, trois à cinq tries successives au gré de la maturité.

Lent pressurage pneumatique sans éraflage et sans macération.

Débourbage en cuve par gravité et fermentation alcoolique en barrique.

Pas de fermentation malolactique.

Élevage en barriques sur lies 9 mois avec bâtonnages.

¼ barriques neuves

DEGUSTATION

Nez généreux et doux de fleurs blanches (acacia, chèvre-feuille, tilleul), de fruits blancs (pêche, poire) avec des zestes d'agrumes.

En bouche, ce millésime est généreux, mûr et gourmand.

Une douceur onctueuse et sucrosée enrobe une structure acide et minérale de grande qualité.

Longueur, puissance et finesse en finale...



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@DOMAINEDECHEVALIER.COM