



**CHATEAU  
LESPAULT-MARTILLAC**

**LE MILLÉSIME 2016  
HISTORIQUE ET GÉNÉREUX !**

Cette incontestable réussite du millésime 2016 résulte de la conjugaison de plusieurs temps forts de l'année 2016.

**Une période humide du 1er janvier au 20 juin : quantité potentielle et réserves hydriques**

Une année de pluie entre janvier et fin juin favorisait le développement printanier de la vigne, le potentiel de la récolte et d'indispensables réserves hydriques pour l'été dans nos sols graveleux et drainants.

**Une floraison quasi-miraculeuse, garante d'une belle récolte.**

Dans ce contexte de « mousson printanière », une fenêtre de météo splendide du 4 au 11 juin, permettait une floraison presque miraculeuse. Les fleurs parfaitement fécondées ont donné des grappes bien faites et bien pleines.

**Une période exceptionnellement sèche du 1er juillet au 13 septembre : la richesse et la puissance**

L'été fut normalement chaud et extrêmement sec (l'un des plus secs des 100 dernières années). En début d'été, nos vieilles vignes profondément enracinées purent pleinement bénéficier des réserves hydriques printanières. Ensuite, le mois d'août, très sec, fut extrêmement favorable au développement de la structure tanique de nos cépages rouges, et à l'enrichissement de nos blancs. Cependant, cette sécheresse fut très éprouvante pour nos jeunes plants peu enracinés pour lesquels il fut nécessaire, exceptionnellement, de recourir à l'arrosage.

Début septembre, nous souhaitons plus que jamais la pluie ! Celle-ci finit par survenir, le 13 septembre, avec 40 mm salvateurs : déblocage, rafraîchissement de la plante et accélération de la maturité.

**Un été indien, du 15 septembre à fin octobre : aboutissement, finesse et élégance**

L'été indien, combiné à de belles amplitudes thermiques dues aux nuits plus fraîches, assurait l'aboutissement de la maturité de nos différents cépages en affinant particulièrement les tannins des rouges tout en conservant une grande fraîcheur dans les fruits.



**CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC**

**PRIMEUR BLANC**

**2016**

**ASSEMBLAGE : 75 % SAUVIGNON - 25 % SEMILLON  
ALC 13,5 % VOL**

**HARVESTS:**

**BLANC : du 15 au 26 septembre**

**ROUGE : du 6 au 17 octobre**

**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% Semillon].

**ÂGE MOYEN :** 30 ans

**DENSITÉ PLANTATION :** 6600 pieds/ha

**VENDANGES – VINIFICATION - BLANC**

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

Lent pressurage pneumatique sans éraflage et sans macération.

Débouillage en cuve par gravité et fermentation alcoolique en barrique.

Pas de fermentation malolactique.

Elevage en barriques sur lies 9 mois avec bâtonnages.

1/4 barriques neuves.

**DÉGUSTATION :**

*Couleur jaune clair aux reflets verts pâle, brillante et d'une très belle pureté.*

*Nez frais et explosif de fruits blancs mûrs et juteux, mêlé de touches d'agrumes et de notes exotiques.*

*Bouche ample, généreuse et très raffinée. Goût très pur sur la poire, le brugnion avec une belle tension (fraîcheur minérale).*

*Sensation suave et sucrée bien équilibrée.*

*Finale pure et minérale*



**EXPLOITANT : S.C. DOMAINE DE CHEVALIER – FAMILLE BERNARD**

**ADMINISTRATEUR-GERANT : OLIVIER BERNARD**

**CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC – MARTILLAC – FRANCE + 33 (0)5 56 64 16 16 – WWW.DOMAINEDECHEVALIER.COM  
OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM**