

2019

**Grand millésime de soleil**

**Classique, mûr, élégant et suave**

**Les conditions climatiques:**

- **Un printemps plutôt humide et doux avec de belles périodes lumineuses jusqu'au 20 juin.**
- **La floraison, ni précoce, ni tardive, dans des conditions fraîches et humides du 4 au 10 juin.**
- **A partir du 20 juin, une grande période de beau temps chaud et sec débute.**
- **Deux pics caniculaires, fin juin et fin juillet**
- **Fin juillet, début août, 45 mm de pluie qui relancent tout le potentiel de ce millésime. Cette pluie est déterminante pour la qualité du millésime 2019.**
- **Début de maturité parfaitement à l'heure, timing classique.** Mois d'août lumineux, pas trop chaud, mais sec. Puis le grand beau temps des 3 premières semaines de septembre mûrit parfaitement les fruits.
- **Les vendanges du blanc démarrent le 5 sept.,** les sauvignons sont magnifiques, les sémillons suivent. Une pluie de 14 mm tombe le 22 sept., très bénéfique pour la fin de maturité des rouges...

*Olivier Bernard*



**CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC**

**PRIMEUR BLANC**

2019

VENDANGES :

**BLANC :** du 5 au 17 septembre

**ROUGE :** du 27 septembre au 11 octobre

**ASSEMBLAGE :** 70 % SAUVIGNON - 30 % SEMILLON  
ALC 13,5 % VOL

**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 :** 1,5 hectare [80% sauvignon, 20% Sémillon].  
**ÂGE MOYEN :** 40 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.  
Débourage 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.

**COMMENTAIRE**

Teinte or clair avec reflets vifs vert pale.  
Nez riche et fin de pêche de vigne, de fruits exotiques et de fleur d'acacia  
Bouche onctueuse et riche avec une acidité présente à tous les niveaux. Belle tension.  
Suavité et sucosité font saliver.  
En finale présence de salinité minérale et de fraîcheur, constituant un super équilibre avec beaucoup de finesse.



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

ADMINISTRATEUR-GERANT : OLIVIER BERNARD /// CONSULTANTS \_ VIGNE : OENOCONSEIL / CHAI : STÉPHANE DERENONCOURT  
CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC – 33650 MARTILLAC – FRANCE + 33 (0)5 56 64 16 16 – WWW.LESPAULT-MARTILLAC.COM  
OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM