



CHATEAU
LESPAULT-MARTILLAC

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...

Stéphane Deroncourt



CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC

PRIMEUR ROUGE

2019

VENDANGES :

BLANC : du 5 au 17 septembre

ROUGE : du 27 septembre au 11 octobre

70 % MERLOT ; 30 % CABERNET- SAUVIGNON

ALC : 13,5 % VOL

A.O.C. PESSAC-LEOIGNAN

SOIS : Graves profondes / sous-sol argilo-graveleux

BLANC : 1,5 hectare [80% sauvignon, 20% Sémillon]

ROUGE : 8 hectares [60% merlot, 27% cab. - sauvignon, 13% petit verdot]

ÂGE MOYEN : 40 ans

DENSITÉ PLANTATION : 6600 pieds/ha

VENDANGES – VINIFICATION EN ROUGE

Tri à la vendange (manuelle). Au chai : deux tris sur table, avant et après éraflage.

Mise en cuves béton thermorégulées de 50 à 80 hl, par gravité.

Remontages et pigeages manuels. Extraction modérée.

Fermentation malolactique en barrique.

Elevage en barriques 14 mois, dont les quatre premiers mois sur lies.

1/3 barriques neuves.

COMMENTAIRE

Couleur éclatante rouge sombre.

Nez raffiné et puissant de fruit noirs et rouges bien mûrs, épices et cacao.

Bouche gourmande, ample, souple et généreuse. Saveurs intenses et fraîches de fruits mûrs pulpeux. La trame tannique est serrée. Une belle vivacité harmonise cet ensemble bien complexe et confère un bon potentiel de garde.

Equilibre suave avec richesse, élégance et finesse dans un style classique. Bon potentiel de garde.



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

ADMINISTRATEUR-GERANT : OLIVIER BERNARD /// CONSULTANTS _ VIGNE : OENOCONSEIL / CHAI : STÉPHANE DERONCOURT

CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC – 33650 MARTILLAC – FRANCE + 33 (0)5 56 64 16 16 – WWW.LESPAULT-MARTILLAC.COM

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM