



CHATEAU  
LESPAULT-MARTILLAC

**LE MILLÉSIME 2015**

**ANNÉE SÈCHE ET ENSOLEILLÉE  
GRANDE QUALITÉ EN BLANC ET EN ROUGE**

- Printemps très sec avec une superbe floraison fin mai-début juin. Espoir d'une belle récolte... (en quantité)  
- Été 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  
ROUGE  
2015**

ASSEMBLAGE :

70 % MERLOT - 30 % CABERNET SAUVIGNON  
ALC 13,5 %

PRODUCTION : 30 000 BOUTEILLES

LES VENDANGES

BLANC : du 7 au 11 septembre

ROUGE : du 23 septembre au 12 octobre

MISE EN BOUTEILLE : 25 AVRIL 2017

**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

DENSITÉ PLANTATION : 6600 pieds/ha

VENDANGES – VINIFICATION

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.

**DÉGUSTATION :**

Nez de fruits rouges mûrs intense. Frais, précis et énergique.

En bouche, la générosité de ce cru est sans retenue. L'acidité et la structure minérale lui donnent une allure tendue.

Vin savoureux et complexe, typique des sols de graves profonds.

Tanins de grande classe.

Très bon équilibre, fraîcheur et longueur...



**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