



CHATEAU
LESPAULT-MARTILLAC

CHATEAU
LESPAULT-MARTILLAC

2018 :

LE MILLÉSIME EXCEPTIONNEL

Ce millésime aura été marqué par l'enchaînement de deux saisons climatiques extrêmes, mais complémentaires :

La période pluvieuse de janvier à début juillet

Une année de pluviométrie en seulement 7 mois (!) met à rude épreuve le moral de nos vignerons. Conséquence heureuse, les indispensables réserves en eau dans le sol sont au plus haut.

Et puis vient le miracle...

La période chaude, ensoleillée et sèche de juillet jusqu'à la fin des vendanges

Ces excellentes réserves hydriques furent abondamment exploitées par le vignoble pendant les 4 mois d'un été historiquement lumineux, chaud et sec. Dans nos sols graveleux, la maturité fut idéale : Equilibre quasi parfait entre puissance, concentration record et fraîcheur

Olivier Bernard



CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC

PRIMEUR ROUGE

2018

VENDANGES :

BLANC : du 30 août au 13 septembre

ROUGE : du 26 septembre au 8 octobre

ASSEMBLAGE : 60 % MERLOT ; 30 % CABERNET-SAUVIGNON ; 10 % PETIT VERDOT

ALC 14 % VOL

A.O.C. PESSAC-LEOGNAN

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

Nez complexe et doux de fruits rouges et noirs. La cerise noire et la mûre dominent avec une pointe de framboise. Notes empyreumatiques et épicées bien présentes, âtre froid, vanille et cannelle.

Bouche équilibrée, ample, ronde, puissante et dense. Tanins mûrs de grande qualité.

Ambiance de grande fraîcheur et de précision tout au long de la dégustation

Finale sur la densité et le charnu fruité des tanins.

Très bon potentiel de garde



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.LESPAULT-MARTILLAC.COM

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM