Château LATOUR-MARTILLAC
Grand Cru Classé de Graves
Millésime 2020 - Primeurs
Appellation Pessac-Léognan

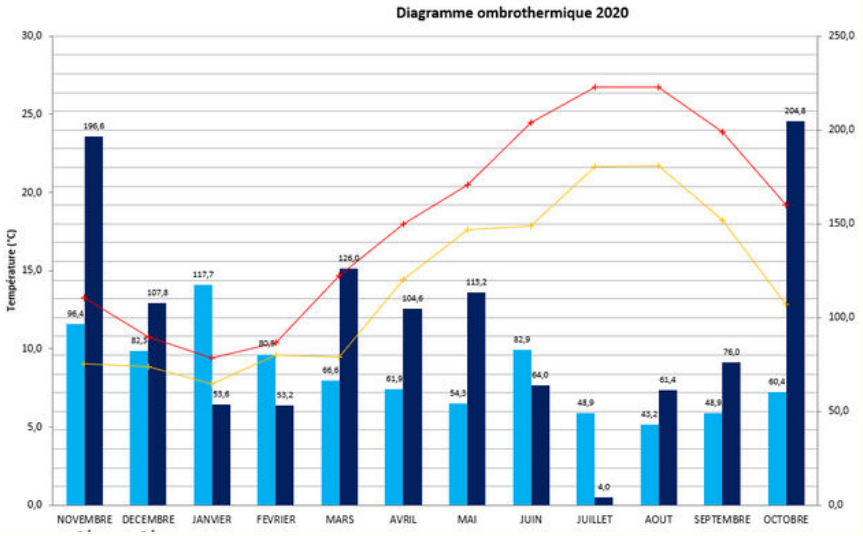
CHÂTEAU
LATOUR-MARTILLAC
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

La saison culturale 2020 a été marquée par 3 événements climatiques majeurs :

Après un hiver très doux, le 3e hiver le plus doux jamais enregistré et un débourrement avec 15 jours d'avance, le printemps a été marqué par une grande humidité, qui s'est traduite notamment par un record de précipitation le week-end du 10 et 11 mai. Ces conditions climatiques ont provoqué coulure sur les Merlot et l'apparition d'un mildiou sur grappe très virulent sur nos rouges.
A partir de mi-juin, la météo changea radicalement avec un été très sec marqué par 8 semaines sans pluie, du jamais vu à Bordeaux. Les quelques pluies de la mi-août furent essentielles pour réenclencher la maturation des raisins. Cette sécheresse aura eu un impact important sur les vignes sur sol graveleux, qui nous ont donné des raisins petits mais très concentrés.

Dernier point notable, les vendanges précoces, débutées le 24 août pour les blancs, ont été marquées par une vague de chaleur inédite mi-septembre. Ceci a eu pour effet de concentrer davantage les raisins. Et pour la troisième fois de notre histoire, nous avons terminé de récolter nos derniers Cabernet-Sauvignon en septembre.



Cycle de la vigne :

- Débourrement : 12 mars
- Floraison : du 11 mai au 31 mai (pleine fleur le 24 mai)
- Début de véraison : 7 juillet

CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC BLANC 2020

- *Vendanges :* Sauvignon Blanc : du 24/08 au 02/09
  Sémillon : du 27/08 au 03/09
- *Assemblage :* 68% Sauvignon-Blanc ; 32% Sémillon
- *Elevage :* 25% barriques neuves
- *Rendement :* 44 hl/ha

- *Analyse :* TAV : 12,98% vol ; AT : 4,5 ; pH : 3,15

De couleur très pale, le vin blanc est fruité avec des notes de nectarines blanches, de citron jaune et de fruit de la passion. La bouche est concentrée, ronde, juteuse évoquant des saveurs de poire et d'amande. La finale est fraiche, minérale, savoureuse et tendue.

CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC ROUGE 2020

- *Vendanges :* Merlot : du 09/09 au 17/09
  Petit Verdot : du 16/09 au 17/09
  Cabernet Sauvignon: du 17/09 au 29/09
- *Assemblage :* 60% Cabernet Sauvignon ; 30% Merlot ; 10% Petit Verdot
- *Elevage :* 40% barriques neuves
- *Rendement :* 28 hl/ha
- *Analyse :* TAV : 13,96% vol ; AT : 3,57 ; pH : 3,72
  Anthocyanes : 980 mg/l ; IPT : 80

La couleur est très foncée, profonde, pourpre violacée. Le nez est intense avec des notes de cassis, de cerise noire et de fruits frais suivi d'une touche de réglisse et d'épices. La bouche est gourmande puissante, charnue et juteuse, constituée de tannins solides enrobés et veloutés. La finale est fraiche, fruitée et persistante.

S.A.S. VIGNOBLES JEAN KRESSMANN – 33650 Martillac – France
Tél : +33 (0)5 57 97 71 11 – Fax : +33 (0)5 57 97 71 17 – chateau@latourmartillac.com – www.latourmartillac.com