



PRESENTATION DU MILLESIME

Millésime 2017 : Epreuve de qualité

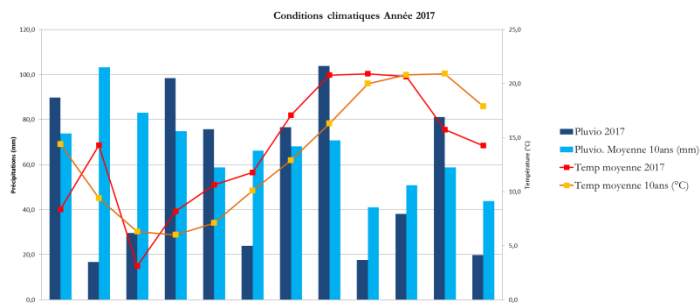
Après un hiver sec, cette année restera marquée par les gelées tardives des 27, 28 et 29 avril qui ont durement touché notre vignoble, notamment les cépages blancs. Les grands terroirs de Cabernet Sauvignon dans le cœur du village ont été heureusement épargnés. Ce sont les parcelles plus éloignées, produisant habituellement notre deuxième vin, qui ont été les plus touchées.

Les parcelles préservées ont connu un cycle végétatif très précoce jusqu'à la floraison, qui se révéla rapide et homogène. Le mois de juin a été chaud et ensoleillé. Heureusement, le climat tempéré de juillet et août a permis de préserver l'acidité des fruits, leur conférant ainsi une belle fraîcheur. La véraison intervint également de façon précoce, également dès la mi-juillet.

Les vendanges débutèrent le 21 août pour les blancs (l'une des vendanges les plus précoces !) pour s'achever mi-septembre en fonction des optimums de maturité. Préalablement aux vendanges, sur les parcelles partiellement gelées, il est à souligner le considérable travail d'identification des pieds non touchés pour ne cueillir que les grappes de première génération (non gelées). Les rouges furent vendangés entre le 12 et le 29 septembre, confirmant une nouvelle fois la grande précocité du millésime.

Cycle de la Vigne :

- Débourrement : du 10 mars au 18 mars
- Floraison : du 17 au 27 mai
(pleine fleur le 22 mai)
- Nouaison : du 19 au 26 juin
- Mi-véraison : du 10 au 23 juillet



CHATEAU LATOUR-MARTILLAC BLANC 2017

Dates de vendanges : Sauvignon Blanc : du 21 août au 7 septembre
Sémillon : du 29 août au 14 septembre

Assemblage : 50% Sauvignon 50% Sémillon

Elevage : 25% barriques neuves

Rendement : 30 hl/ha **Analyse :** TAV : 13.3 % vol ; AT : 4.61 ; Ph : 3.10

Cette année la part du Sémillon est plus importante que les millésimes précédents. Le blanc présente un nez intense et expressif. La large palette aromatique laisse apparaître des notes de citron jaune, d'abricot de fruits à chair blanche et de verveine. Le bois est finement intégré. La densité et le volume sont soutenus par une belle acidité. La finale offre complexité et fraîcheur.

CHATEAU LATOUR-MARTILLAC ROUGE 2017

Dates de vendanges : Merlot : du 12 au 19 septembre
Petit Verdot : du 23 au 29 septembre
Cabernet Sauvignon : du 20 au 29 septembre

Assemblage : 63% Cabernet Sauvignon 30% Merlot 7% Petit Verdot

Elevage : 40% barriques neuves

Rendement : 34 hl/ha **Analyse :** TAV : 13.75 % vol ; AT : 3.40 ; Ph : 3.60
Anthocyanes : 860 mg/l ; IPT : 70

Le cœur de ce vin est composé d'une majorité de Cabernet Sauvignon remarquable. Un très beau nez frais et puissant empreint de fruits rouges et noirs, tels que le cassis et la cerise noire. La bouche est juteuse et crémeuse, construite de tanins délicats et soyeux. Le bois est fondu. On est surpris par une sensation de volume dense, et très complexe du fruit.