



**REVUE DE PRESSE / PRESS RELEASE**

---

**Vinous by Neil Martin – 89-91 pts (2018/05)**

*“The 2017 Latour-Martillac, which is aged in 40% new oak, picked from 12 to 29 September, contains 13.5° alcohol with a PH of 3.6. I must confess that this is the one property where I encountered some sample variation, a couple showing some oxidative issues. The best sample had a high-toned, gregarious bouquet with cassis, blackberry and boysenberry aromas tinged with sous-bois. The palate is medium-bodied with saturated tannin, compact in style with firm grip but missing the peacock’s tail on the saline finish, as if ending the show before the final act. I will seek to re-taste this at a later date.”*

**Vinous by Antonio Galloni – 91-94 pts (2018/05)**

**Chris Kissack – 92-94 pts (2018/05)**

**Christer Byklum – 93-95 pts (2018/05)**

*“Ruby. Blackberries, anises, fruity, spices, detailed and scented nose. Fresh acidity, ripe tannins, fresh, fruity, juicy, some spices, detailed and intense, long.”*

**René Gabriel – 16+ /20 (2018/05)**

**Schweizerische Weinzeitung – 17/20 (2018/05)**

*“Feines Bouquet, Kakao, Kirsch, reife Himbeeren. Gute Dichte, zart süßes Tannin, feine Säure, Himbeerlikör, zart Nougat, gute Länge. 2023-2037.”*

**Vinum by Rolph Bichsel – 15,5/20 (2018/05)**

*“Spürbarer Extrakt,, herbes, etwas eckiges Tannin, dadurch noch etwas trockener Ausklang. 2025-2035”*

**Wine Spectator by James Molesworth – 90-93 pts (2018/04)**

*“This sports some dark plum and fig fruit flavors allied to a gentle and silky structure. A light licorice snap hint echoes through the finish, with sweet spice notes. The polished finish shows a gloss of toast.”*

**Wine Enthusiast by Roger Voss – 88-90 pts (2018/04)**

*“Barrel Sample. Smoky and tightly mineral, this wine shows solid tannins and a crisp character. There is an herbal hint here, with stalky fruit adding to the fresh character of the wine. Drink from 2022.”*

**James Suckling – 91-92 pts (2018/04)**

*“A dark-berry and dark-chocolate character with spices. Medium body and a delicious finish.”*

**Rebecca Gibb – 89 pts (2018/04)**

*“An elegant and fragrant expression offering blackberry, raspberry fruit and pencil lead. Dry, delicate and sappy on the finish.”*

**Decanter – 91 pts (2018/04)**

**Matthew Jukes – 16,5+ /20 (2018/04)**

**Jeb Dunnuck – 89-91 pts (2018/04)**

*“The inky-colored 2017 Château Latour-Martillac is another terrific wine from this consistent estate. Blackberries, crushed rocks, espresso, and ample herbal notes give way to a medium-bodied, nicely concentrated 2017 that has ripe tannin and a focused, firm style on the palate. Give it 2-4 years and it should keep for a decade.”*



---

**REVUE DE PRESSE / PRESS RELEASE**

---

**Terre de Vins – 90 pts (2018/05)**

« Fruits noirs, épices. Bel éclat de fruits. La bouche est serrée, un peu tannique avec du fruit. Un bel ensemble, particulièrement précis, pour une valeur sûre. Plaisir et potentiel de garde de 5 à 10 ans. »

**Le Point, Jacques Dupont – 15,5/20 (2018/05)**

« Fruits noirs bouche souple, légère, tanins fondus, doux en milieu de bouche, finale serrée, accrocheuse, bon équilibre. »

**La Revue du Vin de France – 16-17/20 (2018/05)**

« Le Coeur du terroir a été épargné par le gel, préservant les beaux cabernets qui trament le vin. Ce 2017 est superbe, doté d'une matière étirée, intense et racée. Tout en élégance, avec un fruité croquant et des tanins crémeux. »

**Bernard Burtschy - 93-94 pts (2018/05)**

« La robe est presque noire avec des fruits noirs et de fumé. L'attaque est souple, elle est suivie par des tannins fins qui tiennent l'édifice, l'ensemble est charmant, un rien moins dense que le splendide 2016. Donnez-lui quelques années pour qu'il puisse se mettre en place. 3-8 ans.»

**Bettanne & Desseauve – 16,5/20 (2018/05)**

« Très bien constitué, avec une chair suffisante pour être soutenue sans maigreur par des tannins fermes, tendus, assez typiques de Léognan »

**Yves Beck – 92-93 pts (2018/05)**

**Anthocyanes – 89-91 pts (2018/04)**

**Jean-Marc Quarin – 15,75/20 (2018/04)**