



PRESENTATION DU MILLESIME

2016 : un millésime remarquable

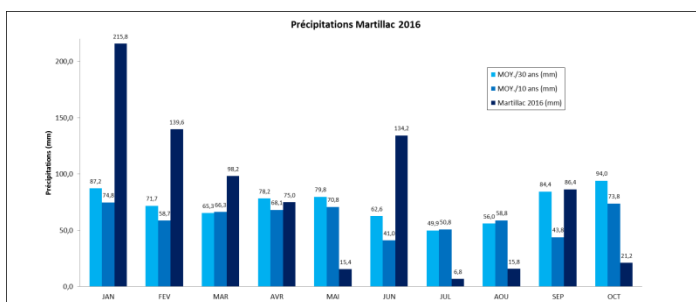
L'hiver doux et très humide a entraîné un débourrement précoce et homogène (autour du 25 mars). L'humidité a perduré tout au long du printemps sous des températures très fraîches. La pluviométrie relevée (820 mm) à la fin du premier semestre a permis une nette reconstitution des nappes phréatiques.

Les conditions climatiques du printemps ont créé un environnement très favorable au développement du mildiou entre la mi-mai et la mi-juin. Fort heureusement, les fortes chaleurs du mois de juillet et l'absence de pluie durant juillet et août ont été salutaires en stoppant son évolution et en cicatrisant les plaies sur la vigne. Miraculeusement, la pleine floraison a été atteinte entre le 7 et le 11 juin à l'occasion d'une fenêtre de cinq jours de grand beau temps associée à des températures plutôt chaudes. Ces conditions ont favorisé une floraison homogène et rapide avec un bon taux de nouaison. La mi-véraison a été observée vers le 10 août, avec une excellente homogénéité sur tous les cépages.

La forte contrainte hydrique estivale a favorisé l'épaississement des pellicules et leur chargement en polyphénols, de même que ces journées chaudes ont été favorables à la dégradation précoce des arômes végétaux comme la pyrazine. Malgré les imprévisibles sautes d'humeur de la nature, la chaleur et l'absence de pluie d'une part grâce aux réserves hydriques, et aux labours des parcelles d'autre part, la vigne a su se réguler en maintenant un feuillage en parfait état jusqu'à la fin des vendanges. Les vendanges ont débuté avec 8 jours de retard. Les pluies modérées de début septembre et le bel été indien pendant la récolte ont permis à tous les cépages d'atteindre une maturité et un état sanitaire parfaits situant 2016 parmi les très grands millésimes.

Cycle de la Vigne :

- Débourrement : du 11 mars au 25 avril
- Floraison : du 18 mai au 10 juin
(pleine fleur le 8 juin)
- Nouaison : du 25 juin au 1er juillet
- Mi-véraison : du 22 juillet au 8 août



CHATEAU LATOUR-MARTILLAC BLANC 2016

Dates de vendanges : Sauvignon Blanc : du 6 septembre au 20 septembre 2016
Sémillon : du 12 au 20 septembre 2016

Assemblage : 60 % Sauvignon 40% Sémillon

Elevage : 25 % barriques neuves

Rendement : 50 hl/ha **Analyse :** TAV : 13 % vol ; AT : 4.3 ; Ph : 3.09

Sur nos terroirs frais composés essentiellement de sols argilo-calcaires, les sauvignons et sémillons ont conservé une fraîcheur aromatique remarquable avec de bons équilibres de degré et d'acidité donnant des vins fruités, gras et savoureux.

CHATEAU LATOUR-MARTILLAC ROUGE 2016

Dates de vendanges : Merlot : du 23 septembre au 10 octobre 2016

Petit Verdot : du 6 au 10 octobre 2016

Cabernet Sauvignon : du 10 au 21 octobre 2016

Assemblage : 60 % Cabernet Sauvignon 32 % Merlot 8% Petit Verdot

Elevage : 40 % barriques neuves

Rendement : 48 hl/ha **Analyse :** TAV : 13.7 % vol ; AT : 3.47 ; Ph : 3.60 ;
Anthocyanes : 854 mg/l ; IPT : 75

Le vin rouge est très bien équilibré avec des couleurs prononcées, marqués par des notes très intenses de fruits rouges et noirs frais et juteux. Les tanins sont à la fois puissants, doux, veloutés et enrobés.

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