



PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Après 2021 et 2022, le millésime 2023 nous a encore imposé de nouveaux défis, principalement pour nos équipes au vignoble. L'année a été marquée par un contexte météorologique très instable en début de saison, caractérisé par un printemps chaud et humide entraînant un combat de tous les instants contre le mildiou. Fort heureusement, la seconde moitié de la saison a été beaucoup plus sereine permettant une parfaite maturité des raisins blancs comme rouges.

Dans le détail, l'hiver fut globalement doux à l'exception d'un mois de février frais. La vigne a débourré début avril, sensiblement comme ces dernières années. Le printemps a été marqué par deux nuits de gel – du 03 au 05 avril – sans dommages pour les vignes grâce à nos équipements de protection.

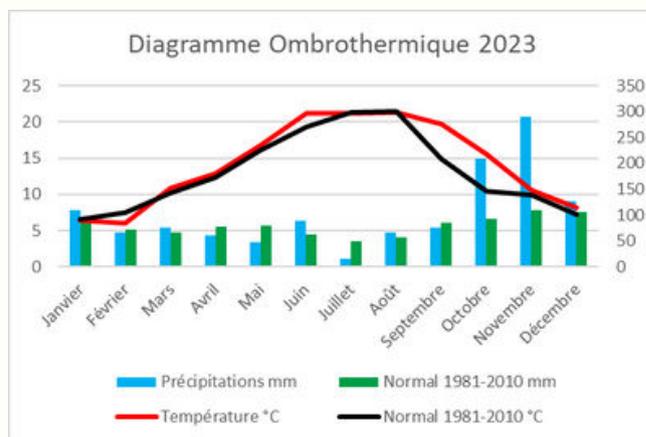
La floraison s'est déroulée entre fin mai et début juin, au cours d'une période sèche et chaude. Les températures élevées, à partir du 15 mai, associées aux fortes précipitations de juin (89 mm), ont entraîné une croissance extrêmement rapide de la vigne. L'ensemble des travaux en vert a donc dû être réalisé en seulement deux mois au lieu des trois mois habituels. Malgré nos efforts, le Merlot a particulièrement souffert des attaques de mildiou. Les Cabernet-Sauvignon et les Petit Verdot ont, eux, été épargnés. La période de fin juillet à début août fut plutôt fraîche pour la saison, permettant un ralentissement de la vigne, ainsi qu'une véraison et une maturation lentes des raisins.

Les vendanges de blancs ont été lancées le 28 août avec les premières parcelles de Sauvignon Blanc. Fait rare cette année, en raison des chaleurs de fin août et début septembre, nous avons dû ramasser quelques parcelles de Merlot avant la fin des vendanges blancs.

Les vendanges de rouges ont démarré le 8 septembre, une date assez classique ces dernières années. Dernier fait marquant pour ce millésime, notre nouveau trieur optique nous a permis de réaliser un tri d'une haute précision et ainsi assurer une qualité optimale de vendange.

Cycle de la vigne :

- Débourrement : 25 mars
- Floraison : du 20 mai au 01 juin (pleine fleur le 25 mai)
- Début de véraison : 15 juillet



CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC BLANC 2023

- **Vendanges :** Sauvignon Blanc : du 28/08 au 11/09
Sémillon : du 04/09 au 12/09
- **Assemblage :** 60% Sauvignon Blanc ; 40% Sémillon
- **Elevage :** 25% barriques neuves
- **Rendement :** 53 Hl/Ha
- **Analyse :** TAV : 13% vol ; AT : 5,4 ; pH : 3,2

Château Latour-Martillac blanc 2023 est un classique de Latour-Martillac avec un assemblage de 60% Sauvignon et 40% Sémillon. Au nez comme en bouche, ce vin présente une jolie dimension aromatique sur les fruits exotiques et les agrumes, mais aussi des arômes délicats de pêche blanche. Un vin présentant une belle tension, qui apporte de la fraîcheur et accompagne un joli gras en finale.

CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC ROUGE 2023

- **Vendanges :** Merlot : du 08/09 au 22/09
Petit Verdot : le 20/09
Cabernet-Sauvignon : du 22/09 au 05/10
- **Assemblage :** 66% Cabernet-Sauvignon ; 20% Merlot ; 14% Petit Verdot
- **Elevage :** 40% barriques neuves
- **Rendement :** 33 Hl/Ha
- **Analyse :** TAV : 13,5% vol ; AT : 3,7 ; pH : 3,8 ; IPT : 75

Ce millésime fait la part belle au Cabernet-Sauvignon avec 66% de l'assemblage, complété par les Merlot (20%) et 14% de Petit Verdot, un record ! Cet assemblage se perçoit à la dégustation avec des arômes de fruits noirs, classiques du Cabernet-Sauvignon, et des notes de violette, caractéristiques du Petit Verdot. Ce vin présente un joli fruité, les tannins sont fins et élégants complétés par une touche subtile d'amertume en finale.