



CHATEAU  
LESPAULT-MARTILLAC

2017

UNE PRODUCTION AFFECTÉE PAR LA GELÉE, MAIS  
UNE QUALITÉ PRÉSERVÉE.

LES BLANCS SONT EXCELLENTS,  
LES ROUGES SAVOUREUX ET ÉLÉGANTS.

Une perte de récolte suite aux gelées du 25  
au 29 avril 2017

Les gelées de fin avril (particulièrement celle du 27) ont finalement réduit de façon inégale notre récolte. Certaines zones furent ravagées et, heureusement, d'autres ont été épargnées.

Une floraison très précoce du 15 au 22 mai,  
suivie d'un mois de juin exceptionnellement  
chaud et ensoleillé.

Cette floraison précoce des zones préservées a entraîné une avance de deux semaines sur le cycle de la vigne. S'ajoutant à cela, l'ensoleillement et la chaleur du mois de juin accroîtront d'une semaine supplémentaire cette avance !

La météo des mois de juillet et août a permis  
de conserver de la fraîcheur.

Heureusement le climat tempéré de juillet et août a permis de conserver l'acidité des fruits, leur conférant ainsi une **belle fraîcheur**. Les sucres n'ont donc pas été excessifs. De bon augure pour l'équilibre gustatif.

Tous les cépages ont mûri précocement.  
Toutes les vendanges se sont finies tôt, en septembre



CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC

PRIMEUR ROUGE

2017

ASSEMBLAGE :

65 % MERLOT - 35 % CABERNET SAUVIGNON  
ALC 13,5 % VOL

VENDANGES :

BLANC : du 29 août au 11 septembre

ROUGE : du 14 au 26 septembre

**A.O.C. PESSAC-LEOGNAN**

SOIS : Graves profondes / sous-sol argilo-graveleux

BLANC : 1,5 hectare [80% sauvignon, 20%  
Sémillon]

ROUGE : 8 hectares [60% merlot, 27% cab.  
- sauvignon, 13% petit verdot]

ÂGE MOYEN : 40 ans

DENSITÉ PLANTATION : 6600 pieds/ha

VENDANGES – VINIFICATION EN ROUGE

Tri à la vendange (manuelle). Au chai : deux tris sur table, avant et après éraflage.

Mise en cuves béton thermorégulées de 50 à 80 hl, par gravité.

Remontages et pigeages manuels. Extraction modérée. Fermentation malolactique en barrique.

Elevage en barriques 14 mois, dont les quatre premiers mois sur lies.

1/3 barriques neuves.

**COMMENTAIRE**

Le vignoble du château Lespault-Martillac est situé sur le point culminant du village de Martillac en forme de dôme. Le sol est magnifiquement graveleux et le drainage naturel exceptionnel. Son encépagement et assemblage 65% merlot et 35% cabernet sauvignon sont des plus originaux de l'appellation Pessac-Léognan. Le style du millésime 2017, comme les millésimes précoces, est généreux, bien structuré et raffiné.

**Apte à une belle garde (7 à 10ans) en conservant une grande fraîcheur.**



EXPLOITANT : S.C. DOMAINE DE CHEVALIER – FAMILLE BERNARD  
ADMINISTRATEUR-GERANT : OLIVIER BERNARD

CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC – MARTILLAC – FRANCE + 33 (0)5 56 64 16 16 – WWW.LESPAULT-MARTILLAC.COM  
OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM