



Mars 2017

Le « trésor caché » du Château Latour-Martillac, Grand Cru Classé de Graves

Consacré pour ses vins blanc et rouge au Classement des Graves de 1953, le Château Latour-Martillac est l'une des références de l'appellation Pessac-Léognan. Il est reconnu de ses pairs pour son savoir-faire historique dans l'élaboration de ses vins blanc : le Château Latour-Martillac, Grand Cru Classé Blanc, et Lagrave-Martillac, le second vin créé en 1990. Propriété de la famille Kressmann depuis 1930, Tristan et Loïc Kressmann perpétuent cet héritage et le renouvellent grâce aux dernières innovations techniques et à leur expertise très pointue sur la gestion de vieilles vignes.



« Gratte-Cap 1884 », le trésor historique du Château Latour-Martillac

« Gratte-Cap » est la plus ancienne parcelle de vignes blanches de la propriété et témoigne de l'héritage des pratiques culturelles historiques du domaine. Datant de 1884, elle regroupe le cépage endémique de la propriété, le Sémillon, mais aussi des Sauvignons blanc et gris et de la Muscadelle. Cette parcelle est aujourd'hui encore cultivée de façon traditionnelle à la main et les sols sont labourés par des chevaux. Conservée en l'état, génération après génération, « Gratte-cap » sert aujourd'hui d'authentique conservatoire du patrimoine génétique des cépages blancs de la propriété. Elle permet un travail de mémoire et de sauvegarde de certaines variétés tout en anticipant les évolutions climatiques à venir.

En effet, depuis le début des années 1990, Tristan et Loïc Kressmann sont engagés dans une démarche de sélection massale à travers la reproduction de plants de vigne issus de cette parcelle Gratte-Cap. Le but de cet engagement est d'entretenir et de renouveler la richesse génétique de leur vignoble qui confère un caractère si particulier aux grands vins blancs du Château Latour-Martillac.

NOUVEAU !

« Gratte-cap » se visite à partir du mois de mai ! A bord d'un véhicule d'époque, la famille Kressmann propose aux visiteurs de découvrir les pieds de vigne historiques de la propriété avant une dégustation des grands vins du Château Latour-Martillac, accompagnés du fameux Caviar de France.

www.latourmartillac.com

Les vins blancs du Château Latour-Martillac

Château Latour-Martillac Blanc 2014, Grand Cru Classé de Graves



Château Latour-Martillac, Grand Cru Classé de Graves, Blanc 2014 : le millésime 2014 offre une couleur jaune pâle avec de jolis reflets scintillants. Le nez est pur et très expressif, riche d'arômes de pêche blanche, de pamplemousse, de citron et même d'ananas frais. La bouche est bien équilibrée, complexe et permet d'apprécier de très plaisantes notes d'amandes et de zeste d'orange.

Prix : 30-35€ en cavistes et magasins spécialisés

Bettane & Desseauve - 90-91 pts

La Revue des Vins de France - 14.5-15.5/20

Gault & Millau - 15.5-16.5/20

L'Amateur de Vins par Jean-Marc Quarin - 15.75/20

Lagrange-Martillac Blanc 2015



Lagrange-Martillac Blanc 2015 : Avec une belle robe jaune pâle brillante, le vin dévoile un nez expressif avec des notes de pêche blanche, de fruits de la passion et de pamplemousse. L'attaque en bouche est vive et rafraichissante.

Prix : 20-25€ en cavistes et magasins spécialisés