



LE VIGNOBLE

Surface de production en rouge :	40 ha (surface totale : 50 ha)
Nature des sols :	Sols de graves gūnziennes du Quaternaire, situés sur le plateau dominant le village de Martillac
Encépagement :	55% Cabernet Sauvignon ; 40% Merlot ; 5% Petit Verdot
Taille :	Guyot double pour les Cabernet Sauvignon, Cordon pour les Merlot et les Petit Verdot
Densité de plantation :	7200 pieds/ha
Age moyen du vignoble :	25 ans
Conduite du vignoble :	Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Protection raisonnée. Travaux en vert manuels : épamprage, dédoublage, effeuillage, échardage, éclaircissage.

PRESENTATION DU MILLESIME

L'hiver doux et très humide a entraîné un débourrement précoce et homogène. Le printemps a été marqué par des températures très fraîches et une forte pluviométrie. 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. Malgré les imprévisibles sautes d'humeur de la nature, les fortes chaleurs au mois de juillet et l'absence de pluie durant juillet et août, la vigne a su se réguler – d'une part grâce aux réserves hydriques, et aux labours des parcelles d'autre part – 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 1^{er} juillet
Mi-véraison : du 22 juillet au 8 août

Vendanges :

Vendanges parcellaires et manuelles
Merlot : du 23 septembre au 10 octobre
Cabernet Sauvignon : du 10 septembre au 21 octobre

Vinifications :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
Elevage : 12 mois en barrique de chêne français
Barriques neuves : 40%
Alcool : 13°



DEGUSTATION

Assemblage :	60% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot Sélection parcellaire issue de jeunes vignes
Mise en bouteille :	Au Château, en mars 2018 – 83 000 bouteilles
Commercialisation :	CVBG

« Le Lagrave-Martillac 2016 présente une robe grenat aux reflets pourpres et brillants. Le nez est très aromatique sur des notes fruitées (mûre) et truffées. L'attaque en bouche est douce marquée une nouvelle fois par la présence de fruits noirs et de truffe. La bouche est pleine et gourmande évoluant sur des tannins délicats légèrement serrés et sur une finale tout en fraîcheur. »