CHÂTEAU
LATOUR ~ MARTILLAC
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

DOSSIER DE PRESSE

I. LA FAMILLE KRESSMANN : PORTRAITS DE FAMILLE **p.3**

a. Edouard Kressmann, le précurseur p.3
b. Alfred & Jean Kressmann, visionnaires et bâtisseurs p.4
c. Tristan et Loïc Kressmann, l'héritage et le développement p.6
d. La pérennité du Château Latour-Martillac au sein de la famille Kressmann p.7

II. LE CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC, GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES **p.8**

a. L'histoire de la propriété p.8
b. Le vignoble p.10
c. La vinification des vins p.14
d. Un nouveau cuvier et un nouveau chai pour le millésime 2019 p.16
e. Un lieu de vie et d'accueil p.17
f. L'équipe p.18

III. LES VINS DU CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC **p.20**

a. La fiche technique de la propriété p.20
b. Les vins de la famille Jean Kressmann p.21

ANNEXES – Programme de visites 2019 **p.23**

I. LA FAMILLE KRESSMANN : PORTRAITS DE FAMILLE

a) Edouard Kressmann, le précurseur

C'est à 21 ans, en 1858, que le jeune Edouard Wilhelm Ferdinand Kressmann quitte sa Poméranie natale pour Bordeaux. Il y retrouve des cousins et compatriotes allemands très impliqués dans le négoce du vin.

Très rapidement, Edouard se passionne pour ce métier et fait ses armes au sein d'une maison de négoce réputée de l'époque, Quai de Bacalan. C'est là qu'il y acquiert de solides connaissances dans la dégustation des vins, leur assemblage et leur commercialisation. Ses compétences gustatives impressionnent son entourage.

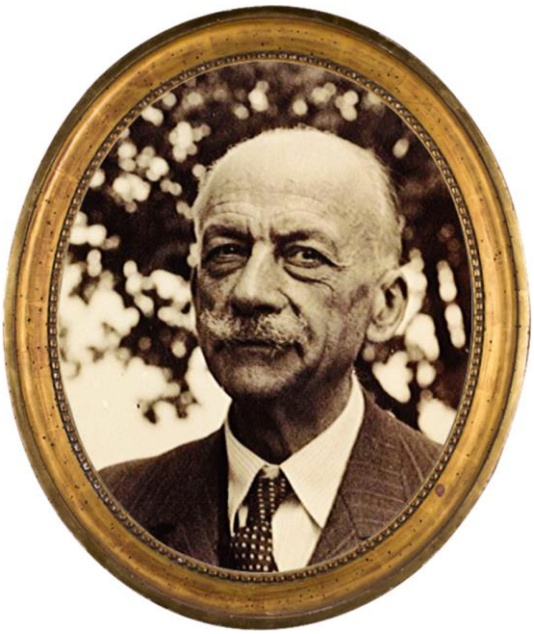
En 1871, Edouard Kressmann, fort de cette expérience, fonde sa propre société de négoce : « Edouard Kressmann & Cie ».

C'est en recherchant des vins blancs de qualité pour ses clients, majoritairement d'Europe du Nord (Allemagne, Pays-Bas, Scandinavie…), qu'Edouard Kressmann découvre l'élégance et la régularité des vins de Graves, en particulier dans la commune de Martillac. Il est particulièrement séduit par ce domaine nommé Latour, au cœur du village de Martillac. Il en achète les vins régulièrement et se lie d'amitié avec le propriétaire de l'époque.

En 1884, il conseille ce dernier dans le choix de cépages blancs sur une parcelle prometteuse. Cette parcelle, nommée « Gratte-Cap », existe encore de nos jours et livre toujours le meilleur d'elle-même : des vins racés, complexes et vifs.

Elle était, dans sa jeunesse, l'écrin de l'entière collection des cépages sélectionnés par Edouard Kressmann pour son « Graves Monopole Dry », tant prisé par la diva Adelina Patti lors de ses tournées américaines !

b) Alfred & Jean Kressmann, visionnaires et bâtisseurs



C'est Alfred Kressmann, le fils aîné d'Edouard, qui finit par acquérir le coup de cœur de son père. Dès son achat en 1930, il en modifie aussitôt le nom, évitant ainsi toute confusion avec son illustre homonyme médocain. Le Château Latour devient le Château Latour-Martillac.

Un travail de reconstruction commence

Alfred souhaite en premier lieu rééquilibrer la production en faveur des vins rouges, alors que les blancs étaient majoritaires.

Il ne tarde pas à remarquer que certaines parcelles de Graves, jusque-là dévolues à l'élevage bovin, étaient parfaitement adaptées au cépage Cabernet Sauvignon. Après quelques années, la production de rouge dépasse celle du blanc.

Après la défaite de 1940 et sa démobilisation, Jean Kressmann, second fils d'Alfred, assiste son père et se passionne pour la vinification. Il s'installe à Martillac avec sa famille et s'implique dans la vie locale pendant les sombres années de la guerre.

Suite au décès de ses parents, il hérite du domaine en 1954, à une époque difficile pour l'économie viticole bordelaise. Mais le classement du cru en 1953 l'encourage dans cette voie exigeante, confiant peut-être aussi déjà sur l'aide que lui apporteraient ses enfants.

Il continue l'œuvre de son père en développant le vignoble rouge avec d'excellents Merlots Noirs implantés sur sols argilo-calcaires.

Au début des années 70, il a l'opportunité d'acquérir une partie du magnifique plateau graveleux séparant le domaine du village de Martillac : le vignoble s'étend rapidement sur près de 30 hectares.

Jean Kressmann s'illustre par d'exceptionnelles réussites avec les millésimes rouges tels que 1959, 1961, 1966, 1970, 1975 ou encore son préféré, le 1983.

Par ailleurs féru d'histoire, de littérature et de théologie, Jean Kressmann se sentait proche de Montesquieu, le philosophe vigneron des Graves. Jean aimait dire :

« Dans une bouteille de vin, il y a plus d'histoire que de géographie »

Pour lui en effet, l'art du vigneron primait sur la géologie et le climat. Jean Kressmann, devenu une personnalité de la vigne et du vin, a su apporter sa précieuse expertise lors de la naissance de l'appellation Pessac-Léognan en 1987.

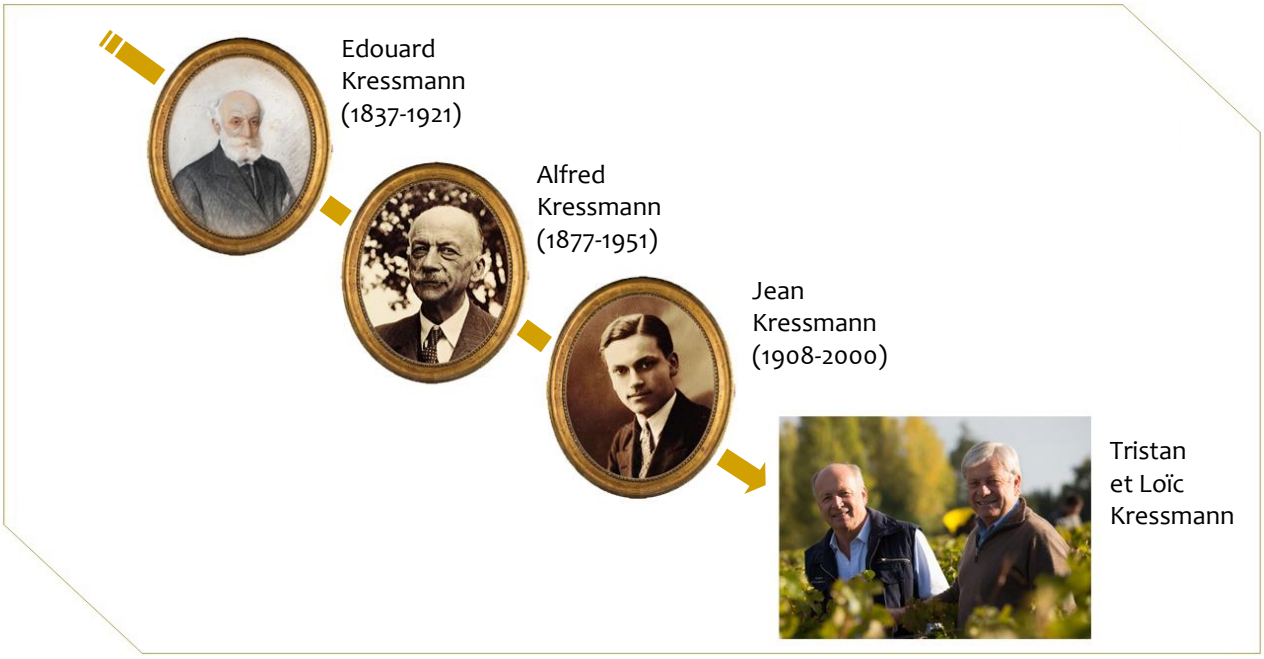
C'est en 1934 que l'étiquette du Château Latour-Martillac voit le jour. Alfred et Jean Kressmann, excellents dessinateurs, imaginent une étiquette pour leur propriété fraîchement acquise. Ils s'inspirent du mouvement « Art déco », en vogue à l'époque de l'entre-deux-guerres, et créent cette fameuse étiquette « barrée d'or et de sable » toujours actuelle.

c) Tristan et Loïc Kressmann, l'héritage et le développement

C'est à la fin de la décennie 70 que Jean Kressmann ressent le besoin de faire appel à ses fils pour l'aider.

Il demande d'abord, en 1975, au plus jeune, Loïc, passionné d'agriculture, puis en 1986 à Tristan pour sa complicité avec son frère et son expérience professionnelle. Cette quatrième génération Kressmann va apporter une nouvelle dynamique.
Dès les années 1990, sous la présidence de leur père, Tristan assure la direction générale du domaine et Loïc la direction technique. Avec l'aide des meilleurs consultants-œnologues de Bordeaux, ils perpétuent le savoir-faire familial et confirment la position du Château Latour-Martillac comme une valeur sûre des Graves et de l'appellation Pessac-Léognan.

Une importante rénovation des chais est effectuée par la famille en 1989 pour les adapter aux nouvelles surfaces en production et intégrer les dernières innovations techniques.
Sous l'œil bienveillant de leur père, Tristan et Loïc ont ajusté l'assemblage des vins blancs par un complément de Sauvignon Blanc, vivifiant leur style dominé jusqu'alors par le Sémillon.
Ils ont également ajouté des parcelles de Petit Verdot sur le haut du fameux plateau de Martillac. Associé au Merlot et au Cabernet Sauvignon, ce cépage contribue aujourd'hui au charme et à la complexité des vins rouges du Château Latour-Martillac.
Ils s'entourent rapidement de consultants extérieurs de qualité, comme Michel Rolland et Denis Dubourdieu.



d) La pérennité du Château Latour-Martillac au sein de la famille Kressmann

La force d'une famille est d'apporter stabilité et pérennité dans une entreprise.
Pour garantir l'avenir, les responsabilités ont été réparties depuis 2014 en préparant en bon ordre l'arrivée de la prochaine génération.
Sous la forme juridique d'une SAS, la gouvernance est assurée par un Comité Directoire et un Conseil de Surveillance dans lesquels les branches des 6 enfants de Jean Kressmann, propriétaires du domaine, sont représentées. Ainsi les décisions stratégiques sont prises dans la cohésion familiale, avec aussi l'implication des jeunes générations.

Organisation de la S.A.S. VIGNOBLES JEAN KRESSMANN

Comité Directoire :

- Président : Tristan Kressmann[5*]
- Directeur général : Loïc Kressmann[4*]
- Membre : Hervé Kressmann[6*]

Conseil de Surveillance :

- Président : Joël Kressmann[7*]
- Membres : Gaële Cassagne[2*] (seule fille de Jean Kressmann !), Yann Kressmann[1*], Marc Kressmann[9*] (fils d'Hervé), Stanislas Kressmann[8*] (fils de Tristan) et Edouard Kressmann[3*] (fils de Loïc)

*ordre : de gauche à droite

II. LE CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC, GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

a) L'histoire de la propriété

La propriété doit son nom à la tour qui se dresse fièrement dans la cour d'honneur du Château.

Cette tour a été bâtie au XII^{ème} siècle par les ancêtres du célèbre philosophe et vigneron Montesquieu, Baron de La Brède. Elle est l'un des derniers vestiges des crus tant vantés par l'auteur de l'Esprit des Lois. Construite à l'époque d'Aliénor d'Aquitaine, cette tour faisait partie d'un fortin destiné à contrôler l'accès au village de Martillac des visiteurs venant de la voie romaine, longeant la Garonne entre Burdigala (Bordeaux) et Tolosa (Toulouse).

L'histoire viticole du domaine remonte à la première moitié du XIX^{ème} siècle. Plusieurs plans datant de 1847 et 1860 confirment que la culture de la vigne était déjà sa principale activité agricole.

Après une dure période d'épidémies d'oïdium, de mildiou et de phylloxéra dans les vignobles de Bordeaux, le Château Latour-Martillac installe sa notoriété au fil du XX^{ème} siècle, devenant aujourd'hui une référence des vins de Graves.

Le Château Latour-Martillac, Grand Cru Classé de Graves en rouge et en blanc

Le classement des vins de Graves intervient en 1953 sous l'autorité de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO). Révisé en 1959, il consacre seize domaines dont le Château Latour-Martillac. Celui-ci est d'ailleurs l'un des 6 Crus classés aussi bien en rouge qu'en blanc.

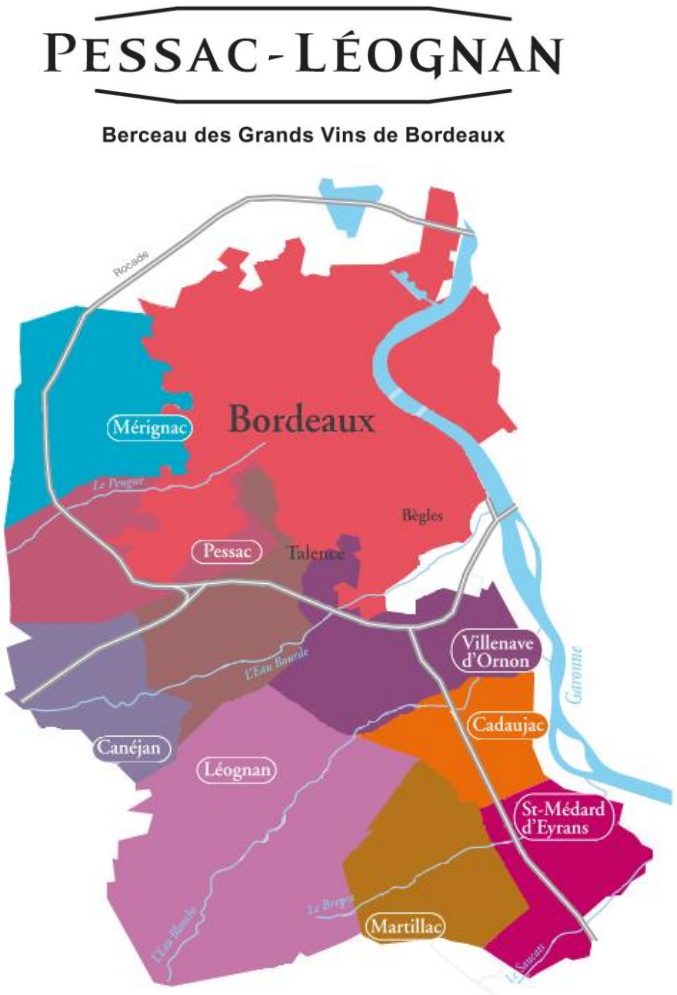
CRUS CLASSÉS DE GRAVES

Château Bouscaut	Château Haut-Brion
Château Carbonnieux	Château La Mission Haut-Brion
Château Couhins	Château Latour-Martillac
Château Couhins-Lurton	Château Malartic-Lagravière
Domaine de Chevalier	Château Olivier
Château de Fieuzal	Château Pape Clément
Château Haut-Bailly	Château Smith-Haut-Lafitte

Le Château Latour-Martillac, AOC Pessac-Léognan

Le domaine bénéficie à partir de 1987 de la nouvelle appellation, Pessac-Léognan. Ainsi, son étiquette fait référence aux Graves - le nom de son terroir - par son classement, et à sa position géographique proche de Bordeaux par son appellation « Pessac-Léognan ».

En 1987, à l'initiative des viticulteurs du nord des Graves, dont Jean Kressmann, l'INAO crée l'appellation Pessac-Léognan. Sur le modèle des appellations communales du Médoc, le Pessac-Léognan regroupe les vignobles de 10 communes proches de la ville de Bordeaux, dont celle de Martillac. Leur histoire ainsi que leur terroir méritaient en effet une identification officielle au sein de la vaste région des Graves.



b) Le vignoble

Des terroirs d'exception complémentaires

Le vignoble du Château Latour-Martillac se divise en deux sous-ensembles :

- le plateau dominant le village de Martillac, majoritairement composé de graves günziennes du Quaternaire déposées par la Garonne. Cette partie du vignoble, avec son sol chaud et drainant, se révèle idéale pour deux des cépages rouges de la propriété, le Cabernet Sauvignon et le Petit Verdot ;
- une croupe argilo-calcaire inclinée vers le Sud-Est, gardant quelques graves en surface. Les cépages Merlot, Sauvignon Blanc et Sémillon s'y expriment à merveille.

Le vignoble s'étend sur une superficie totale de 54 hectares, 45 hectares pour les cépages rouges et 9 hectares pour les cépages blancs. Concernant les vins rouges, le vignoble est constitué à 55% de Cabernet Sauvignon, 40% de Merlot et 5% de Petit-Verdot. Quant à l'encépagement des vins blancs, il se répartit entre 60% de Sauvignon Blanc et 40% de Sémillon.

Un conservatoire de cépages blancs

« Gratte-Cap », la plus ancienne parcelle de la propriété avec ses 65 ares, est l'héritage des pratiques culturales historiques du domaine depuis sa découverte par Edouard Kressmann. Cette parcelle, greffée en 1884 après la grave crise phylloxérique, regroupe principalement du Sémillon, cépage historique de la propriété, du Sauvignon Blanc, du Sauvignon Gris et de la Muscadelle. Elle est cultivée de façon traditionnelle, à la main, et les sols y sont labourés avec des chevaux.

Autrefois, les vins blancs étaient directement assemblés dans les parcelles, chacune regroupant plusieurs cépages complémentaires. La cueillette s'effectuait au même moment pour toutes les variétés. Le Sauvignon Blanc apportait le caractère vif et fruité et le Sémillon la structure, le gras et la rondeur.

C'est la raison pour laquelle « Gratte-Cap » a été conservée. Après plus d'un siècle d'histoire, elle est aujourd'hui un authentique conservatoire du patrimoine génétique de ces cépages blancs.

Déçus dans les années 1990 par les plants de vigne blanche, et en particulier de Sémillons, fournis par leurs pépiniéristes, Tristan et Loïc Kressmann ont eu l'idée de profiter de ce patrimoine de « Gratte-Cap » pour reproduire leurs propres plants, selon la méthode de sélection massale.

En 2001, Loïc Kressmann a choisi 32 pieds différents de Sémillons et de Sauvignons gris issus de cette parcelle qui ont été reproduits et plantés à Martillac, constituant une « nurserie ».

Au cours des trois années suivantes, des observations régulières ont été réalisées pour étudier les nombres de grappes, tailles des baies, dégustation des raisins (goût, texture, épaisseur des pellicules…). Les résultats de ce travail ont été répertoriés jusqu'en 2006. A cette date, il a été décidé de réaliser 12 micro-vinifications afin de déterminer les meilleurs clones en vue de la plantation d'une parcelle en 2011.

C'est ainsi que 56 ares ont été plantés avec trois clones sélectionnés, donnant jour à la parcelle « Simone », sur un magnifique sol argilo-calcaire proche de « Gratte-Cap ». En 2012, pour plus d'homogénéité, un seul de ces trois clones de Sémillon est choisi pour la parcelle du « Noyer » de 1,12 ha. Le fruit de ces multiples sélections effectuées depuis 14 ans est enfin entré en production pour le millésime 2014.

Bien entendu, la « nurserie » est toujours cultivée, garantissant la conservation dans le temps de ces variétés, dont certaines s'avèreront peut-être adaptées un jour au changement climatique.

Tristan et Loïc Kressmann ont été accompagnés dans cette démarche par d'autres grands vignobles des Graves et du Sauternais, qui avaient les mêmes objectifs.
Echangeant leur expérience, ils ont créé en 2000 :

« L'Association pour la Conservation des Cépages Blancs du Bordelais »

Commençant par les cépages Sémillon et Sauvignon Gris, ils ont sélectionné au total 50 pieds de vigne sur leurs différentes exploitations, dont 8 venaient de Latour-Martillac. Seulement 10 ont franchi le cap des différentes analyses pour entrer dans le cadre de l'étude, parmi lesquels les 3 clones de « Simone ».

Pratiques culturales : la biodiversité du vignoble de Latour-Martillac et ses pratiques en agriculture raisonnée

Loïc Kressmann et Denis Wendling, Chef de Culture, accordent une attention particulière à la mise en place d'une viticulture raisonnée et respectueuse de l'environnement.

La biodiversité de la flore et de la faune est encouragée par la plantation de haies et de jachères fleuries, limitant ainsi le recours aux pesticides et favorisant le développement d'une faune neutralisant les parasites.

La confusion sexuelle, utilisée dans tout le vignoble, permet d'éviter la reproduction de papillons nuisibles, écartant mâles et femelles grâce à des phéromones synthétiques.

Le travail des sols par labour intégral est privilégié pour contrôler l'enherbement et favoriser l'enracinement profond de la vigne. Celle-ci est ainsi moins sensible aux variations climatiques.

Enfin, de nombreux travaux manuels « en vert », opérés dès la fin de la floraison, contribuent à équilibrer le feuillage (effeuillage, échardage) et les fruits en maturation (vendanges vertes avant et après véraison). Ces soins réguliers contribuent à maîtriser la production par pied de vigne et à limiter l'utilisation de produits phytosanitaires.

c) La vinification des vins

La réputation de la propriété doit beaucoup à la qualité de ses vins blancs. L'œnologue Valérie Vialard sait qu'ici l'histoire est exigeante. Sous sa responsabilité, l'équipe du chai mène un travail de grande précision, de la vendange jusqu'à la mise en bouteille.

Les Sauvignons Blancs et les Sémillons sont cueillis manuellement par tries successives, au fur et à mesure de leurs maturités. Les raisins sont transportés dans de petites cagettes, afin de préserver leur intégrité et d'éviter toute oxydation prématurée. Une fois au chai, les grappes font l'objet d'une nouvelle sélection sur table de tri.

Les raisins sont pressés lentement afin d'exprimer les arômes présents dans la pellicule. Les moûts sont ensuite clarifiés naturellement avant d'être mis en barriques de chêne, renouvelées par quart chaque année.

Après fermentation, les vins sont élevés sur lies fines, avec bâtonnage régulier pour apporter stabilité, complexité et structure. Les lots retenus dans l'assemblage du grand vin sommeillent ainsi 15 mois, pour une mise en bouteilles au cours de l'hiver suivant. Les lots choisis pour le second vin, Lagrave-Martillac, souvent issus de jeunes vignes, seront mis en bouteilles après seulement 8 mois d'élevage, avant l'été.

Les vendanges des vins rouges sont également effectuées à la main par une solide et fidèle équipe de vendangeurs. Elles débutent par les Merlots, cépage le plus précoce, suivis par les Petits Verdots et les Cabernets Sauvignons.

Au chai, les grappes sont d'abord éraflées avant que les raisins ne soient méticuleusement triés sur table et acheminés pour les fermentations dans des cuves thermo-régulées en bois ou en acier inoxydable.

De cette manière, chaque parcelle est vinifiée séparément avec le plus grand soin, permettant un assemblage précis du premier et du second vin.

Après cet assemblage, les vins sont élevés pendant 16 à 18 mois, suivant leur constitution, dans des barriques de chêne français, avec une proportion moyenne de 40% de fûts neufs chaque année.

d) Un nouveau cuvier et un nouveau chai pour le millésime 2019

Les vendanges 2019 verront l'arrivée d'un nouveau cuvier et d'un nouveau chai enterré d'une capacité totale de 1700m^2, réalisés par l'architecte bordelais Philippe Ducos.

La famille Kressmann souhaitait posséder un outil de travail plus performant afin d'améliorer encore la qualité des 45 ha de vignes rouges, constituant le vignoble de ce Cru Classé de Graves.

Le nouvel espace de travail central regroupera un seul cuvier comprenant une seule réception de vendanges et une seule salle de pressurage avec davantage d'espace, bénéficiant de la lumière du jour, avec un meilleur confort de travail et plus de sécurité pour les équipes techniques.

Les 22 nouvelles cuves inox tronconiques à double paroi d'une capacité de 124hl et 70hl remplies par gravité, s'ajouteront aux 27 cuves existantes pour une capacité totale de 4500hl. Elles permettront une sélection parcellaire plus précise en adéquation avec la surface de chaque parcelle.

Un nouveau chai à barriques enterré de 600m^2 pourra accueillir deux millésimes, qui bénéficieront d'une meilleure inertie thermique pour un élevage dans des conditions optimales.

Le chai dédié aux vins blancs restera opérationnel pour la fermentation et l'élevage en barriques.

e) Un lieu de vie et d'accueil

Fort d'une réputation d'accueil et de convivialité, le Château Latour-Martillac invite les amoureux du vin à venir découvrir la propriété familiale et à passer un moment privilégié dans ce lieu d'exception, de charme et de quiétude, situé à seulement 30 minutes de Bordeaux.

L'équipe du Château Latour-Martillac accueille particuliers et groupes, tout au long de l'année, du lundi au samedi, de 10h00 à 18h00, pour des visites et dégustations ou des évènements professionnels.

Les visites leur permettent de s'imprégner de l'histoire du Château et celle de la famille Kressmann, et les invitent à découvrir le terroir des Graves et les secrets d'élaboration des vins blancs et rouges de la propriété.

Les nouveaux chais offrent depuis 2019 un tout nouveau circuit de visite qui permettra aux visiteurs d'observer les vinifications au-dessus du cuvier, ainsi qu'un nouvel espace réceptif de 100m^2 comprenant un espace de dégustation et une boutique.

De nouvelles offres viennent compléter le panel de visites déjà proposées et de nombreux évènements seront organisés dès 2020 pour permettre aux visiteurs de prolonger leur expérience au Château Latour-Martillac.

f) L'équipe

Tristan Kressmann

Après des études à Bordeaux, à l'Ecole Supérieure de Commerce et à l'Université des Sciences Economiques, suivies d'une formation à la dégustation à l'Institut d'Œnologie, au temps d'Emile Peynaud, Tristan rejoint la maison de négoce CVBG. D'abord recruté pour sa formation en gestion et informatique, il s'oriente ensuite vers la partie commerciale.

En septembre 1986, son père, Jean Kressmann, lui demande de rejoindre son frère Loïc sur le domaine, pour le seconder dans la gestion du vignoble. Dès lors, il travaille sans relâche à la valorisation de l'image de la propriété et de ses vins dans le monde entier.

Tristan s'investit, tour à tour, en tant que Président des Crus Classés de Graves, Président du Conseil des Vins de Graves, Vice-Président de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, Vice-président du Syndicat Viticole de Pessac-Léognan, membre de l'Académie des Vins de Bordeaux et de la Commanderie du Bontemps.

Loïc Kressmann

Depuis son enfance passée à Martillac, Loïc est passionné par la nature.

Après des études en agriculture, à la faculté d'œnologie de Bordeaux et à Paris, il termine son apprentissage pratique au Château Latour-Martillac, dont il devient le Chef de Culture dès 1980, puis le Directeur Technique.

Toujours autant passionné par son métier, la vigne et l'élaboration du vin, il est soucieux de produire des nectars d'exception. Il recherche avec exigence tant dans la vigne qu'au chai, la meilleure qualité de raisins tout en s'efforçant de préserver l'environnement.

Tout comme son frère Tristan, il s'investit dans différentes instances : Crus Classés de Graves, Union des Grands Crus de Bordeaux, Association de Conservation des Cépages de Blancs du Bordelais et plus particulièrement dans la commission technique du Syndicat Viticole de Pessac-Léognan.

Edouard Kressmann

Fils de Loïc, Edouard, a rejoint son père et son oncle Tristan en janvier 2019 en tant que Responsable Qualité et Environnement. Il représente la quatrième génération de la famille Kressmann à travailler au Château Latour-Martillac.

Après des études d'ingénieur en agriculture à Toulouse, il complète sa formation en vinifiant dans de prestigieux domaines en France, en Californie et en Argentine. En 2012, il part s'installer à Pékin pour développer la structure commerciale d'un grand négociant bordelais.

En parallèle, il est l'ambassadeur du Château Latour-Martillac sur les principaux marchés asiatiques.

Fort de cette expérience internationale, Edouard décide en 2019 de perpétuer la tradition familiale en revenant à Martillac. Il est aujourd'hui chargé de développer les meilleures pratiques environnementales au sein du domaine en mobilisant l'ensemble des ressources disponibles. Il contribue également à la promotion des vins à travers le monde.

Valérie Vialard

Originaire de Léognan, Valérie obtient son Diplôme National d'Œnologie à la faculté de Bordeaux en 1989.

Après une première année d'expérience comme œnologue-conseil aux côtés de Christophe Ollivier, collaborateur de Denis Dubourdieu, et une vinification dans un Cru Classé de Graves, Valérie rejoint l'équipe du Château Latour-Martillac en 1990. Elle devient alors la première femme œnologue sur l'appellation Pessac-Léognan.

Denis Wendling

Natif de Martillac, Denis arrive en 1981 au Château Latour-Martillac.

Après avoir travaillé durant 3 ans dans le vignoble, il décide de se perfectionner dans le domaine de la viticulture à la faculté de Bordeaux. A la suite de cette formation, il revient au Château Latour-Martillac et devient Chef de Culture.

Aujourd'hui, après plus de 30 millésimes, Denis a fait de l'environnement une de ses priorités tout en gardant la même passion : celle de la terre, des vignobles de grande qualité et du travail bien fait.

Wilfrid Groizard

Wilfrid a rejoint la propriété en 2014 où il pilote les activités commerciales et de communication en collaboration avec Tristan Kressmann.

Diplômé en marketing à l'Université Paris Dauphine, Wilfrid a d'abord travaillé pendant 10 ans dans les médias et les nouvelles communications. En 2008, il rejoint La Winery, dans le Médoc, pour y développer un service éducatif et interactif de découverte du vin. Il initiera ensuite l'activité export parallèlement au développement de la Winemakers' Collection, qui met en lumière la personnalité créative des plus grands œnologues.

III. LES VINS DU CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC

a) La fiche technique de la propriété

Nom :	Château Latour-Martillac
	Cru Classé de Graves
Appellation :	Pessac-Léognan
Propriétaire :	Famille Jean Kressmann
Dirigeants :	Tristan & Loïc Kressmann
Œnologue :	Valérie Vialard
Chef de Culture :	Denis Wendling
Superficie du vignoble :	54 hectares (rouge : 45 ha ; blanc : 9 ha)
Sols :	Graves günziennes du Quaternaire glissées des Pyrénées
Encépagement (rouge) :	55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot
Encépagement (blanc) :	60% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon
Densité :	7 200 à 8 000 pieds/hectare
Age moyen du vignoble :	Rouge : 25 ans ; Blanc : 35 ans
Particularité :	Parcelle de « Gratte-Cap » datant de 1884
Mode de conduite :	Protection raisonnée
Taille :	Guyot double
Vendanges :	Manuelles
Vinification des blancs :	En barriques de chêne français
Vinification des rouges :	En cuves inox thermo-régulées
Elevage des blancs :	Sur lies pendant 15 mois, dont 11 en barriques (25% bois neuf)
Elevage des rouges :	De 16 à 18 mois en barriques de chêne français (40% bois neuf)
Production moyenne :	Rouge : 240 000 bouteilles ; Blanc : 60 000 bouteilles
Commercialisation :	Place de Bordeaux

b) Les vins de la famille Jean Kressmann

Appellation Pessac-Léognan :

- Château Latour-Martillac (rouge & blanc), *Grand Cru Classé de Graves*
- Lagrave-Martillac (rouge & blanc), *second vin du Château Latour-Martillac*
- Lacroix-Martillac par Latour-Martillac (rouge & blanc), *sélection parcellaire*

Appellation Graves :

- Château Langlet (rouge & blanc)

Contact Propriété
S.A.S. Vignobles Jean Kressmann
8 Chemin La Tour, 33650 Martillac, France

Responsable de la Communication : Wilfrid Groizard
chateau@latourmartillac.com
Tel : +33 (0)5.57.97.71.11

latourmartillac.com

Contact Presse
OZCO Bordeaux
12 rue d'Enghien, 33000 Bordeaux, France

Philippe Maurange, p.maurange@ozco.eu
Marie Angliviel, m.angliviel@ozco.eu
Tel : +33 (0)5 56 44 63 50

Découverte :

Faîtes la découverte du Château Latour-Martillac à travers la visite de la propriété, de son vignoble et de ses chais. La visite de cette propriété familiale sera suivie d'un moment de convivialité et de partage autour d'une dégustation de deux vins, dont un millésime de Château Latour-Martillac, Grand Cru Classé de Graves.

1h environ

10€ TTC par pers.

2 vins dégustés

1 à 30 pers.
visite groupée

avec ou **sans réservation**,
selon disponibilités

1h environ

20€ TTC par pers.

2 vins dégustés

1 à 30 pers.
visite privée

avec ou **sans réservation**,
selon disponibilités

Privative :

En couple ou entre amis, cette visite privative vous invite à passer un moment privilégié dans cette propriété familiale. A travers la visite du vignoble et des chais et à travers une dégustation du Grand Cru Classé dans les deux couleurs, partez à la découverte du terroir des Graves et des secrets de vinification des vins blancs et rouges de la propriété.

Expérience :

Après 1h30 de visite, le Château Latour-Martillac vous invite à vivre un moment gourmand et convivial avec une dégustation du Grand Cru Classé en blanc et en rouge, accompagnés, au choix, de fromages affinés et sélectionnés par notre fromager local *Thierry Lafitte*, ou de chocolats artisanaux confectionnés par le Maître chocolatier *Cadiot-Badie*.

2h environ

30€ TTC par pers.

2 vins dégustés

fromages ou **chocolats**

1 à 15 pers.
visite privée

sur réservation uniquement,
48h à l'avance

1h environ

15€ TTC par adulte,
gratuit pour les enfants

2 vins dégustés,
jus de raisin pour les enfants

2 à 8 pers.
enfants de 5 à 10 ans

sur réservation uniquement
24h à l'avance

Raconte-moi Latour-Martillac :

A l'aide d'un livret-jeux à compléter tout au long de la visite, parents et enfants découvriront, de manière originale et ludique, l'univers du vin et de la vigne, ainsi que l'histoire du Château Latour-Martillac. Une dégustation pour petits et grands clôtureront ce moment sympathique en famille.

Prestige :

Partez à la découverte des blancs à travers la visite en estafette de *Gratte Cap*, une parcelle de vignes blanches datant de 1884, authentique conservatoire du patrimoine historique et génétique du domaine. La visite se clôturera dans les chais par une dégustation du Grand Cru Classé en rouge et se poursuivra par une dégustation surprenante entre les vins blancs du Château Latour-Martillac et le caviar d'Aquitaine, produit sur les bords du Bassin d'Arcachon par la Maison *Caviar de France*.

2h environ

80€ TTC par pers.

3 vins dégustés

2 caviars d'Aquitaine

4 à 8 pers.
visite privée

sur réservation uniquement
48h à l'avance

2h environ

à partir de 80€ TTC par pers.

3 vins dégustés

fromages affinés

2 à 10 pers.
visite privée

sur réservation uniquement
48h à l'avance

Collection :

Passionnés de vins, amateurs curieux ou connaisseurs avertis, le Château Latour-Martillac vous convie à une expérience incomparable dans le temps avec une visite rythmée par des anecdotes familiales. Ce voyage dans le temps se clôturera par une dégustation intimiste dans le caveau familial, où vous seront servis un millésime de blanc et deux millésimes de rouge, dont un millésime ancien de votre choix parmi notre collection. Ce millésime spécial sera accompagné de fromages affinés soigneusement sélectionnés pour faire de cette dégustation un moment hors du temps.