

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

CHÂTEAU
LATOUR-MARTILLAC



Contact Presse
Philippe Maurange • Marie Angliviel
05 56 44 63 50
m.angliviel@ozco.eu

Contact Propriété
Wilfrid Groizard
05 57 97 71 11
w.groizard@latourmartillac.com

CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC, UNE NOUVELLE ÈRE POUR CE CRU CLASSÉ DE GRAVES

Le Château Latour-Martillac, Grand Cru Classé de Graves et propriété de la famille Jean Kressmann depuis 1930, vient d'achever des travaux de rénovation de grande envergure. Ces travaux marquent véritablement une nouvelle ère pour la propriété car, au-delà d'offrir un outil de vinification plus spacieux et plus performant, ils s'inscrivent également dans une réflexion de développement de la propriété, aussi bien sur le plan technique qu'œnotouristique.



LE PROJET D'UNE FAMILLE

Lancée au printemps 2018, la construction du nouveau bâtiment, regroupant un cuvier et un chai enterré destinés aux vins rouges, aura duré près de 18 mois. Elle marque une étape importante pour le domaine, qui a investi plus de 5 millions d'euros dans ce nouvel ensemble technique réalisé par l'architecte bordelais Philippe Ducos.

« Ce nouveau chai est un investissement à long terme que nous faisons pour nos enfants. »
Tristan Kressmann, Propriétaire et Président du Directoire

La rénovation des installations techniques s'inscrit dans une réflexion de développement de la propriété familiale avec pour mission de transmettre aux générations futures un nouvel outil de travail à la pointe de la technologie, qui allie à la fois savoir-faire traditionnel et innovation technique.

*« Nous avons fait en sorte que la jeune génération soit associée à notre réflexion.
Nous souhaitons livrer à nos enfants un outil fonctionnel
sur lequel ils n'auront pas besoin de revenir avant plusieurs années. »*
Loïc Kressmann, Propriétaire et Directeur général

UNE RÉNOVATION FONDAMENTALE

Bien que le cuvier et le chai à barriques historiques permettaient de vinifier et d'élever le vin dans des conditions satisfaisantes, ils présentaient toutefois de nombreuses contraintes.

Au fil des années, le grand cuvier – construit en 1989 – se révélait inadapté. Une partie du cuvier composée de cuves de grande capacité (225 Hl, 380 Hl) ne permettait pas une sélection parcellaire optimale. Ensuite, la fonctionnalité et l'ergonomie de cet espace de travail, ainsi que la sécurité des équipes, montraient quelques limites au quotidien. Le chai à barriques, quant à lui, manquait d'espace, suite notamment à l'agrandissement récent du vignoble. La propriété est en effet passée de 35 hectares de production de vin rouge en 2000 à 45 hectares en 2019. De plus, ce chai d'élevage était un véritable « gryère énergétique ».

Face à ces nombreuses contraintes, la famille Kressmann a imaginé un tout nouvel outil qui puisse répondre aux défis techniques et environnementaux actuels et futurs.

UN CHAI À LA DIMENSION D'UN GRAND CRU CLASSÉ

L'ancien chai de 1989 laisse aujourd'hui place à une installation à l'architecture épurée qui s'intègre parfaitement aux bâtiments existants. Élégants et sans ostentation, les nouveaux cuvier et chai de vieillissement cultivent la sobriété. La famille Kressmann a opté pour la simplicité et surtout la fonctionnalité, avec pour objectif d'améliorer avec précision la qualité des vins rouges.

« Nous avons de la lumière, du confort, de la précision.

Tout est réuni pour exprimer le meilleur de nos Cabernets-Sauvignons, nos Merlots et nos Petits Verdots. » - Tristan Kressmann

Le nouveau chai, d'une surface totale de 1700 m² répartis sur trois niveaux, a été imaginé par l'architecte bordelais Philippe Ducos, à l'origine de plusieurs réalisations emblématiques (Château de Fieuzal, Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande, Village de Bages à Pauillac, Hôtel & Restaurant La Co(o)rnichon au Pyla-sur-Mer...).

QUELQUES DATES CLEFS

La propriété

1989 : Rénovation de l'ancien cuvier inox thermorégulé, sur la base de 30 hectares de vignes rouges.

2007 : Création d'un cuvier annexe pour intégrer 10 hectares supplémentaires.

Les travaux

24 mai 2018 : lancement officiel des travaux avec l'affichage du permis de construire délivré un an plus tôt par la Mairie de Martillac.

Du 5 au 18 juin 2018 : démolition de l'ancien chai.

Du 31 juillet au 20 septembre 2018 : excavation de 6000 m³ de terres (4m de profondeur) et fondation du futur chai enterré.

Mi-octobre 2018 : 3000 m² de dalle en béton coulé.

Fin octobre à début novembre 2018 : montage des pré-murs périphériques et pose des murs intérieurs.

Janvier à février 2019 : pose de la charpente.

1^{er} mars 2019 : point le plus haut de la construction atteint (célébration du bouquet final avec les corporations du bâtiment).

Juin 2019 : livraison des 22 nouvelles cuves.

Été 2019 : Installation et raccordement des nouvelles cuves.

30 septembre 2019 : mise en service du nouveau cuvier avec l'arrivée du premier cuvon de vendanges.

Fin janvier 2020 : le chai d'élevage enterré accueille les premières barriques.

9 mars 2020 : inauguration officielle du nouveau chai.



CHATEAU
LATOUR ~ MARTILLAC

Le nouvel espace de travail représente une surface de 730m² au sol. Plus spacieux et baigné par la lumière naturelle du jour, le nouveau cuvier offre un confort de travail optimal et plus de sécurité pour les équipes techniques, qui ont pu s'approprier ce lieu dès les vendanges 2019 (le cuvier est opérationnel depuis début septembre).

Fabriquées en France par l'entreprise Serap, 22 nouvelles cuves inox tronconiques à double paroi, d'une capacité de 124 Hl et 70 Hl remplies par gravité, s'ajoutent aux 27 cuves existantes pour une capacité totale de 4500 Hl. Plus performantes et moins consommatrices en eau lors de leur nettoyage, elles permettent surtout une sélection parcellaire plus précise en adéquation avec la surface de chaque parcelle.

Le nouveau chai à barriques enterré de 600 m², disposé en deux espaces, bénéficie d'une meilleure inertie thermique pour un élevage des vins rouges en barriques dans des conditions optimales.

Les installations existantes dédiées au vin blanc ont été conservées, étant parfaitement fonctionnelles pour la fermentation et l'élevage en barriques.

QUELQUES CHIFFRES

5,5 millions d'euros d'investissement

1700 m² créés (R-1 + rdc + R+1)

660 m² de nouvelle cuverie

22 nouvelles cuves tronconiques, à double paroi, dont 16 cuves de 124 Hl, 6 de 70 Hl

4500 Hl de capacité totale

42 cuves au total

600 m² de chai enterré

100 m² d'espace réceptif créés

ŒNOTOURISME

Visites et dégustations du lundi au samedi, de 10h00 à 18h00, toute l'année (sauf jours fériés).

Visites classiques, sensorielles, prestigieuses, thématiques, pour particuliers, professionnels, groupes et familles.

Langues de visites : français, anglais, allemand

Visite-dégustation sur réservation uniquement.

Prestations sur-mesure possibles.

Boutique ouverte du lundi au samedi, aux heures d'ouverture de la propriété. Sans réservation.

UN ACCUEIL ET EXPÉRIENCE DE VISITE UNIQUES

Fort d'une réputation d'accueil et de convivialité, le Château Latour-Martillac a souhaité que ces nouveaux aménagements intègrent un nouveau circuit de visite (permettant notamment aux visiteurs de découvrir les installations techniques pendant les vendanges), ainsi qu'un nouvel espace de dégustation et une nouvelle boutique d'inspiration art-déco, pour offrir aux visiteurs une expérience de visite unique.

« Ces nouvelles installations vont permettre de mieux recevoir nos clients, nos partenaires du négoce et de renforcer notre activité œnotouristique. » - Tristan Kressmann

