



2 mars 2016

Château Latour-Martillac, un millésime 2015 enthousiasmant !

Le millésime 2015 du Château Latour-Martillac, Grand Cru Classé de Graves est une réussite ! Caractérisés par de très jolis profils aromatiques, les vins blancs et rouges du domaine, dirigé par la famille Kressmann, sont gourmands et expressifs. Les conditions climatiques de l'année ont été abordées avec maîtrise par les équipes du château pour offrir, une fois de plus, un millésime de qualité qui saura ravir amateurs et habitués de ce grand terroir de Graves.

Le millésime 2015 du Château Latour-Martillac blanc



Réputé historiquement pour son vin blanc, souvent qualifié comme l'un des meilleurs de Bordeaux, le Château Latour-Martillac ne faillit pas à sa renommée avec ce nouveau millésime.

Composé à 60% de sauvignon blanc et à 40% de sémillon, ce millésime 2015 du Château Latour-Martillac en blanc a été vinifié et élevé pour 25% en barriques neuves. Très aromatique, avec un nez marqué par des notes d'agrumes et de pêche blanche, les sauvignons se révèlent équilibrés en bouche, frais et juteux. Les sémillons apportent une belle expression accompagnée par des notes de poire et d'amandes grillées qui enrobent ce joli millésime d'une bouche douce, gourmande et savoureuse.

Le millésime 2015 du Château Latour-Martillac rouge

Les vins rouges du Château Latour-Martillac doivent leur harmonie à la maîtrise de l'assemblage de 3 cépages, dont deux d'entre eux proviennent d'un plateau, sur les hauteurs de la propriété, baptisé « trésor » pour saluer l'élégance et la finesse des cabernets sauvignons et des petits verdots.

Le millésime 2015 du Château Latour-Martillac est composé de 52% de cabernet sauvignon, 42% de merlot, et 6% de petit verdot pour un vin élevé à 40% en barriques neuves. Ce millésime se découvre coloré, expressif et aromatique. Au nez, les merlots apportent des notes de cerises noires, accompagnées par une bouche dense et charnue. Les petits-verdots y ajoutent des touches de myrtille et une bouche très structurée. Les cabernets sauvignons présentent des notes de cachou et de cassis. Ce sont finalement des tannins puissants, gourmands, enrobés et très chic qui se dégagent de ce millésime 2015, donnant en bouche une sensation de douceur accompagnée par une finale puissante et savoureuse.



Une saison climatique finalement complexe

Un démarrage tardif de la vigne a permis d'éviter les gelées de printemps et a été vite compensé par des températures très douces à partir de mi-avril. La floraison, précoce mais homogène, accompagnée par un mois de juin très favorable, s'est révélée rapide. La période de pluie début août a été salutaire, entraînant une maturation rapide des fruits et rattrapant un début d'été sec et chaud qui a engendré un arrêt de croissance des baies. Ces conditions climatiques fraîches et humides ont donné de très jolis profils aromatiques coté rouge et blanc. Les vendanges 2015 ont été précoces et longues : les conditions sèches de septembre et d'octobre ont permis d'attendre une maturation complète des merlots, des petits verdots et des cabernets sauvignons.

Vestige d'un fortin bâti au XIIe siècle par les ancêtres de Montesquieu, le Château Latour-Martillac doit son nom à la tour ornant sa cour d'honneur. Propriété depuis 1930 de la famille Kressmann, les vins rouges et blancs ont été reconnus par le classement des Crus Classés de Graves depuis 1953.