



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 :	7.200 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, dédoubleage, effeuillage, échardage, éclaircissage.

PRESENTATION DU MILLESIME

L'hiver 2000/2001 laissera le souvenir d'une humidité exceptionnelle. Le printemps fut lent à arriver. Quelques gelées survinrent autour du 20 avril, sur une végétation peu avancée. Elles n'ont fait que peu de dégâts. Ainsi la fleur arriva sur le vignoble avec un peu de retard, mais dans des conditions de chaleur exceptionnelles. Un beau temps sec favorisa une floraison rapide, homogène, terminée autour du 15 juin. Le léger retard se vérifia ensuite à la véraison. Tardive (début août), elle se déroula rapidement en 15 jours. Le cépage Merlot profita aussi de ces conditions, donnant des vins riches, harmonieux et flatteurs. Le climat se dégrada un peu ensuite, mais sans grande conséquence sur les Cabernet, passant au travers de quelques perturbations pour profiter d'un bel été indien à partir du 4 octobre.

Vendanges :

Vendanges parcellaires et manuelles
Du 25 septembre au 10 octobre 2001

Vinifications :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
Elevage : 16 mois en barrique de chêne français
Barriques neuves : 40%
Alcool : 13°



DEGUSTATION

Assemblage :	60% Cabernet Sauvignon - 35% Merlot - 5% Petit Verdot
Mise en bouteille :	Au Château, en mai 2003 – 11950 caisses
Commercialisation :	Place de Bordeaux

« Le millésime 2001 présente une robe grenat intense. Son nez est particulièrement complexe entre fruits noirs et boisé délicatement toasté. La bouche présente une structure tannique soyeuse. Le vin est charnu et élégant. Le fruit et la fraîcheur sont toujours présents. Belle finale, à la fois longue et équilibrée. »