



LE VIGNOBLE

Surface de production en blanc :	10 ha (surface totale : 50 ha)
Nature des sols :	Sols argilo-calcaires exposés sur le versant Est de la propriété, offrant drainage naturel et exposition optimale pour l'expression de nos cépages blancs
Encépagement :	60% Sauvignon Blanc ; 40% Sémillon
Taille :	Guyot double pour les Sauvignon Blanc et taille en cordon pour les Sémillon
Densité de plantation :	7200 pieds/ha
Age moyen du vignoble :	35 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 (autour du 25 mars). L'humidité a perduré tout au long du printemps sous des températures très fraîches. 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. La forte contrainte hydrique estivale a favorisé l'épaississement des pellicules et leur chargement en polyphénols, de même que ces journées chaudes ont été favorables à la dégradation précoce des arômes végétaux comme la pyrazine. Malgré les imprévisibles sautes d'humeur de la nature, la chaleur et l'absence de pluie d'une part grâce aux réserves hydriques, et aux labours des parcelles d'autre part, la vigne a su se réguler 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.

Vendanges :

Vendanges parcellaires, manuelles et en cagettes
Sauvignon Blanc : du 6 au 20 septembre
Sémillon : du 12 au 20 septembre

Vinifications :

Fermentation alcoolique en barrique
Elevage : 7 mois sur lies en barrique de chêne français
Barriques neuves : 20%
Alcool : 13°



DEGUSTATION

Assemblage :	60% Sauvignon Blanc - 40% Sémillon Sélection parcellaire issue de jeunes vignes
Mise en bouteille :	Au Château, en avril 2017 – 7200 bouteilles

« Le Lacroix-Martillac 2016 dévoile une robe jaune pâle avec de délicats reflets verts. Le nez est intense, frais caractérisé par les arômes variétaux du sauvignon : bourgeon de cassis, agrumes et pêche blanche. La bouche se révèle juteuse, fraîche et appétente. La finale offre une belle longueur marquée par la fraîcheur. »