



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. Le printemps a été marqué par des températures très fraîches et une forte pluviométrie. 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. Malgré les imprévisibles sautes d'humeur de la nature, les fortes chaleurs au mois de juillet et l'absence de pluie durant juillet et août, la vigne a su se réguler – d'une part grâce aux réserves hydriques, et aux labours des parcelles d'autre part – 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.

Cycle de la vigne :

Débourrement : du 11 mars au 25 avril
Floraison : du 18 mai au 10 juin (pleine fleur le 8 juin)
Nouaison : du 25 juin au 1^{er} juillet
Mi-véraison : du 22 juillet au 8 août

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 : 15 mois sur lies, dont 11 mois en barrique de chêne français
Barriques neuves : 25%
Alcool : 13°



DEGUSTATION

Assemblage :	60% Sauvignon Blanc - 40% Sémillon
Mise en bouteille :	Au Château, en janvier 2018 – 3600 caisses
Commercialisation :	Place de Bordeaux

« Le Château Latour-Martillac 2016 offre une éclatante robe jaune pâle avec de beaux reflets scintillants. Le nez dévoile une belle complexité aromatique entre notes florales (verveine, chèvrefeuille), touches de fruits exotiques (maracuja) et citron jaune. La bouche présente une grande fraîcheur et un beau volume, soulignée par un délicieux crémeux. Une attaque élégante où l'on retrouve la complexité aromatique de pêche blanche et d'abricot mûr, associées aux notes florales de la verveine et à la fraîcheur de la menthe. La finale est d'une remarquable longueur et révèle un style très aérien. A boire dans les 8/10 ans. »