



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. L'humidité a perduré tout au long du printemps sous des températures très fraîches. Ces conditions climatiques ont créé un environnement très favorable au développement du mildiou entre la mi-mai et la mi-juin. Fort heureusement, les fortes chaleurs du mois de juillet et l'absence de pluie durant juillet et août ont été salutaires en stoppant son évolution et en cicatrisant les plaies sur la vigne. La pleine floraison a été atteinte entre le 7 et le 11 juin, miraculeusement, à l'occasion d'une fenêtre de cinq jours de grand beau temps. 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. 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 : 7 mois sur lies en barrique de chêne français
Barriques neuves : 25%
Alcool : 13°



DEGUSTATION

Assemblage :	60% Sauvignon Blanc - 40% Sémillon Sélection parcellaire issue de jeunes vignes
Mise en bouteille :	Au Château, en mai 2017 – 16000 bouteilles
Commercialisation :	CVBG

« Le Lagrave-Martillac 2016 dévoile une robe jaune pâle avec de délicats reflets verts. Le nez est intense et 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. »