



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 :	7200 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, dédoublage, effeuillage, échardage, éclaircissage.

PRESENTATION DU MILLESIME

Après un hiver sec, cette année restera marquée par les gelées tardives des 27, 28 et 29 avril qui ont durement touché notre vignoble, notamment les cépages blancs. Les grands terroirs de Cabernet Sauvignon au cœur du village ont été heureusement épargnés. Ce sont les parcelles plus éloignées, produisant habituellement notre deuxième vin, qui ont été les plus touchées. Les parcelles préservées ont connu un cycle végétatif très précoce jusqu'à la floraison, qui se révéla rapide et homogène. Le mois de juin a été chaud et ensoleillé. Heureusement, le climat tempéré de juillet et août a permis de préserver l'acidité des fruits, leur conférant ainsi une belle fraîcheur. La véraison intervint également de façon précoce, également dès la mi-juillet. Les rouges furent vendangés entre le 12 et le 29 septembre, confirmant une nouvelle fois la grande précocité du millésime. Préalablement aux vendanges, sur les parcelles partiellement gelées, il est à souligner le considérable travail d'identification des pieds non touchés pour ne cueillir que les grappes de première génération (non gelées).

Cycle de la vigne :

Débourrement : du 10 au 18 mars
Floraison : du 17 au 27 mai (pleine fleur le 22 mai)
Nouaison : du 19 au 26 juin
Véraison : du 10 au 23 juillet

Vendanges :

Vendanges parcellaires et manuelles
Merlot : du 12 au 19 septembre
Cabernet Sauvignon : du 20 au 29 septembre

Vinifications :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
Elevage : 12 mois en barrique de chêne français
Barriques neuves : 25%
Alcool : 13,5°



DEGUSTATION

Assemblage :	60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon Sélection parcellaire issue de jeunes vignes
Mise en bouteille :	Au Château, en mai 2019 – 26 000 bouteilles

« Le premier nez est mûr et frais. Des touches grillées et de fruits noirs se révèlent à l'agitation du vin. L'attaque est souple, large et juteuse. Les tanins, tout en étant présents, s'effacent derrière une sensation de rondeur et de chair. »