



CHÂTEAU
LATOUR~MARTILLAC
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



DOSSIER DE PRESSE

I.	LA FAMILLE KRESSMANN : PORTRAITS DE FAMILLE	p.3
	a. Edouard Kressmann, le précurseur	p.3
	b. Alfred & Jean Kressmann, visionnaires et bâtisseurs	p.4
	c. Tristan et Loïc Kressmann, l'héritage et le développement	p.6
	d. La pérennité du Château Latour-Martillac au sein de la famille Kressmann	p.7
II.	LE CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC, GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES	p.8
	a. L'histoire de la propriété	p.8
	b. Le vignoble	p.10
	c. Une forte démarche environnementale	p.13
	d. Un nouveau chai de vinification	p.16
	e. La vinification des vins	p.19
	f. Un site résolument tourné vers l'œnotourisme	p.21
	g. L'équipe	p.22
III.	LES VINS DU CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC	p.24
	a. La fiche technique de la propriété	p.24
	b. Les vins de la famille Jean Kressmann	p.25
	ANNEXES – Programme de visites 2021	p.27



I. LA FAMILLE KRESSMANN : PORTRAITS DE FAMILLE

a) Edouard Kressmann, le précurseur



C'est à 21 ans, en 1858, que le jeune Edouard Wilhelm Ferdinand Kressmann quitte sa Poméranie natale pour Bordeaux. Il y retrouve des cousins et compatriotes allemands très impliqués dans le négoce du vin.

Très rapidement, Edouard se passionne pour ce métier et fait ses armes au sein d'une maison de négoce réputée de l'époque, Quai de Bacalan. C'est là qu'il y acquiert de solides connaissances dans la dégustation des vins, leur assemblage et leur commercialisation. Ses compétences gustatives impressionnent son

- 3 -

En 1871, Edouard Kressmann, fort de cette expérience, fonde sa propre société de négoce : « Edouard Kressmann & Cie ».

C'est en recherchant des vins blancs de qualité pour ses clients, majoritairement d'Europe du Nord (Allemagne, Pays-Bas, Scandinavie...), qu'Edouard Kressmann découvre l'élégance et la régularité des vins de Graves, en particulier dans la commune de Martillac. Il est particulièrement séduit par ce domaine nommé Latour, au cœur du village de Martillac. Il en achète les vins régulièrement et se lie d'amitié avec le propriétaire de l'époque.

En 1884, il conseille ce dernier dans le choix de cépages blancs sur une parcelle prometteuse. Cette parcelle, nommée « Gratte-Cap », existe encore de nos jours et livre toujours le meilleur d'elle-même : des vins racés, complexes et vifs.

Elle était, dans sa jeunesse, l'écrin de l'entière collection des cépages sélectionnés par Edouard Kressmann pour son « Graves Monopole Dry », tant prisé par la diva Adelina Patti lors de ses tournées américaines !

b) Alfred & Jean Kressmann, visionnaires et bâtisseurs



C'est Alfred Kressmann, le fils aîné d'Edouard, qui finit par acquérir le coup de cœur de son père. Dès son achat en 1930, il en modifie aussitôt le nom, évitant ainsi toute confusion avec son illustre homonyme médocain. Le Château Latour devient le Château Latour-Martillac.

Un travail de reconstruction commence

Alfred souhaite en premier lieu rééquilibrer la production en faveur des vins rouges, alors que les blancs étaient majoritaires.

Il ne tarde pas à remarquer que certaines parcelles de Graves, jusque-là dévolues à l'élevage bovin, étaient parfaitement adaptées au cépage Cabernet Sauvignon. Après quelques années, la production de rouge dépasse celle du blanc.

- 4 -

Après la défaite de 1940 et sa démobilisation, Jean Kressmann, second fils d'Alfred, assiste son père et se passionne pour la vinification. Il s'installe à Martillac avec sa famille et s'implique dans la vie locale pendant les sombres années de la guerre.

Suite au décès de ses parents, il hérite du domaine en 1954, à une époque difficile pour l'économie viticole bordelaise. Mais le classement du cru en 1953 l'encourage dans cette voie exigeante, confiant peut-être aussi déjà sur l'aide que lui apporteraient ses enfants.

Il continue l'œuvre de son père en développant le vignoble rouge avec d'excellents Merlots Noirs implantés sur sols argilo-calcaires.



Au début des années 70, il a l'opportunité d'acquérir une partie du magnifique plateau graveleux séparant le domaine du village de Martillac : le vignoble s'étend rapidement sur près de 30 hectares.

Jean Kressmann s'illustre par d'exceptionnelles réussites avec les millésimes rouges tels que 1959, 1961, 1966, 1970, 1975 ou encore son préféré, le 1983.

Par ailleurs féru d'histoire, de littérature et de théologie, Jean Kressmann se sentait proche de Montesquieu, le philosophe vigneron des Graves. Jean aimait dire :

« Dans une bouteille de vin, il y a plus d'histoire que de géographie »

Pour lui en effet, l'art du vigneron primait sur la géologie et le climat. Jean Kressmann, devenu une personnalité de la vigne et du vin, a su apporter sa précieuse expertise lors de la naissance de l'appellation Pessac-Léognan en 1987.



C'est en 1934 que l'étiquette du Château Latour-Martillac voit le jour. Alfred et Jean Kressmann, excellents dessinateurs, imaginent une étiquette pour leur propriété fraîchement acquise. Ils s'inspirent du mouvement « Art déco », en vogue à l'époque de l'entre-deux-guerres, et créent cette fameuse étiquette « barrée d'or et de sable » toujours actuelle.

Le millésime 2018 marque une évolution douce de cette étiquette si singulière, avec un graphisme légèrement retravaillé afin de gagner en lisibilité tout en conservant la modernité et l'originalité de cette création historique.



c) Tristan et Loïc Kressmann, l'héritage et le développement

C'est à la fin de la décennie 70 que Jean Kressmann ressent le besoin de faire appel à ses fils pour l'aider.

Il demande d'abord, en 1975, au plus jeune, Loïc, passionné d'agriculture, puis en 1986 à Tristan pour sa complicité avec son frère et son expérience professionnelle. Cette quatrième génération Kressmann va apporter une nouvelle dynamique.

Dès les années 1990, sous la présidence de leur père, Tristan assure la direction générale du domaine et Loïc la direction technique. Avec l'aide des meilleurs consultants-œnologues de Bordeaux, ils perpétuent le savoir-faire familial et confirment la position du Château Latour-Martillac comme une valeur sûre des Graves et de l'appellation Pessac-Léognan.

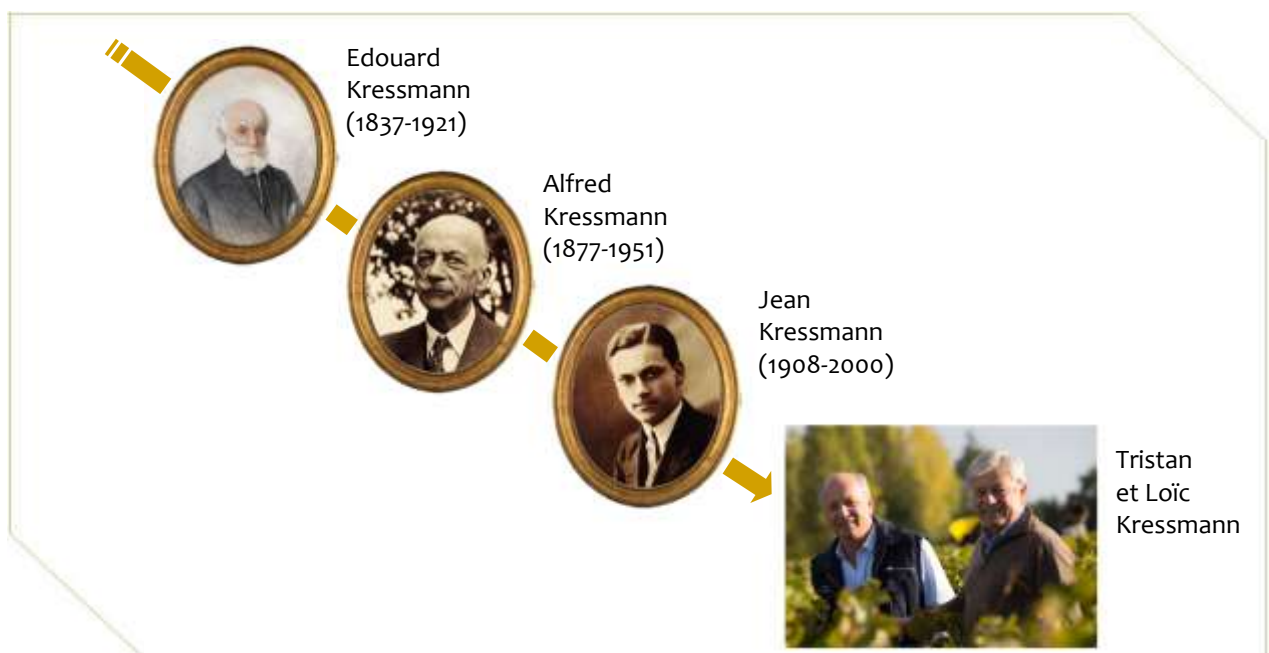
Une importante rénovation des chais est effectuée par la famille en 1989 pour les adapter aux nouvelles surfaces en production et intégrer les dernières innovations techniques.

Sous l'œil bienveillant de leur père, Tristan et Loïc ont ajusté l'assemblage des vins blancs par un complément de Sauvignon Blanc, vivifiant leur style dominé jusqu'alors par le Sémillon.

Ils ont également ajouté des parcelles de Petit Verdot sur le haut du fameux plateau de Martillac. Associé au Merlot et au Cabernet Sauvignon, ce cépage contribue aujourd'hui au charme et à la complexité des vins rouges du Château Latour-Martillac.

Ils s'entourent rapidement de consultants extérieurs de qualité, comme Michel Rolland et Denis Dubourdieu.

- 6 -



d) La pérennité du Château Latour-Martillac au sein de la famille Kressmann

La force d'une famille est d'apporter stabilité et pérennité dans une entreprise.

Pour garantir l'avenir, les responsabilités ont été réparties depuis 2014 en préparant en bon ordre l'arrivée de la prochaine génération.

Sous la forme juridique d'une SAS, la gouvernance est assurée par un Comité Directoire et un Conseil de Surveillance dans lesquels les branches des 6 enfants de Jean Kressmann, propriétaires du domaine, sont représentées. Ainsi les décisions stratégiques sont prises dans la cohésion familiale, avec aussi l'implication des jeunes générations.

Organisation de la S.A.S. VIGNOBLES JEAN KRESSMANN

Directoire :

- Président : Tristan Kressmann^{5*}
- Directeur général : Loïc Kressmann^{4*}
- Directeur général adjoint : Wilfrid Groizard
- Membre : Hervé Kressmann^{6*}

Conseil de Surveillance :

- Président : Joël Kressmann^{7*}
- Membres : Gaële Cassagne^{2*} (seule fille de Jean Kressmann !), Yann Kressmann^{1*}, Marc Kressmann^{9*} (fils d'Hervé), Stanislas Kressmann^{8*} (fils de Tristan) et Edouard Kressmann^{3*} (fils de Loïc)

- 7 -



II. LE CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC, GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

a) L'histoire de la propriété

La propriété doit son nom à la tour qui se dresse fièrement dans la cour d'honneur du Château.

Cette tour a été bâtie au XII^{ème} siècle par les ancêtres du célèbre philosophe et vigneron Montesquieu, Baron de La Brède. Elle est l'un des derniers vestiges des crus tant vantés par l'auteur de l'Esprit des Lois. Construite à l'époque d'Aliénor d'Aquitaine, cette tour faisait partie d'un fortin destiné à contrôler l'accès au village de Martillac des visiteurs venant de la voie romaine, longeant la Garonne entre Burdigala (Bordeaux) et Tolosa (Toulouse).

L'histoire viticole du domaine remonte à la première moitié du XIX^{ème} siècle. Plusieurs plans datant de 1847 et 1860 confirment que la culture de la vigne était déjà sa principale activité agricole.

- 8 -

Après une dure période d'épidémies d'oïdium, de mildiou et de phylloxéra dans les vignobles de Bordeaux, le Château Latour-Martillac installe sa notoriété au fil du XX^{ème} siècle, devenant aujourd'hui une référence des vins de Graves.

Le Château Latour-Martillac, Grand Cru Classé de Graves en rouge et en blanc

Le classement des vins de Graves intervient en 1953 sous l'autorité de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO). Révisé en 1959, il consacre seize domaines dont le Château Latour-Martillac. Celui-ci est d'ailleurs l'un des 6 Crus classés aussi bien en rouge qu'en blanc.

	Château Bouscaut	Château Haut-Brion
	Château Carbonnieux	Château La Mission Haut-Brion
	Château Couhins	Château Latour-Martillac
	Château Couhins-Lurton	Château Malartic-Lagravière
	Domaine de Chevalier	Château Olivier
	Château de Fieuzal	Château Pape Clément
	Château Haut-Bailly	Château Smith-Haut-Lafitte

Le Château Latour-Martillac, AOC Pessac-Léognan

Le domaine bénéficie à partir de 1987 de la nouvelle appellation, Pessac-Léognan. Ainsi, son étiquette fait référence aux Graves - le nom de son terroir - par son classement, et à sa position géographique proche de Bordeaux par son appellation « Pessac-Léognan ».

En 1987, à l'initiative des viticulteurs du nord des Graves, dont Jean Kressmann, l'INAO crée l'appellation Pessac-Léognan. Sur le modèle des appellations communales du Médoc, le Pessac-Léognan regroupe les vignobles de 10 communes proches de la ville de Bordeaux, dont celle de Martillac. Leur histoire ainsi que leur terroir méritaient en effet une identification officielle au sein de la vaste région des Graves.

PESSAC-LÉOGNAN

Berceau des Grands Vins de Bordeaux





b) Le vignoble

Des terroirs d'exception complémentaires

Le vignoble du Château Latour-Martillac se divise en deux sous-ensembles :

- le plateau dominant le village de Martillac, majoritairement composé de graves gūnziennes du Quaternaire déposées par la Garonne. Cette partie du vignoble, avec son sol chaud et drainant, se révèle idéale pour deux des cépages rouges de la propriété, le Cabernet Sauvignon et le Petit Verdot ;
- une croupe argilo-calcaire inclinée vers le Sud-Est, gardant quelques graves en surface. Les cépages Merlot, Sauvignon Blanc et Sémillon s'y expriment à merveille.

- 10 -

Le vignoble s'étend sur une superficie totale de 57 hectares, 48 hectares pour les cépages rouges et 9 hectares pour les cépages blancs. Concernant les vins rouges, le vignoble est constitué à 55% de Cabernet Sauvignon, 40% de Merlot et 5% de Petit-Verdot. Quant à l'encépagement des vins blancs, il se répartit entre 60% de Sauvignon Blanc et 40% de Sémillon.

Un conservatoire de cépages blancs

« Gratte-Cap », la plus ancienne parcelle de la propriété avec ses 65 ares, est l'héritage des pratiques culturelles historiques du domaine depuis sa découverte par Edouard Kressmann. Cette parcelle, greffée en 1884 après la grave crise phylloxérique, regroupe principalement du Sémillon, cépage historique de la propriété, du Sauvignon Blanc, du Sauvignon Gris et de la Muscadelle. Elle est cultivée de façon traditionnelle, à la main, et les sols y sont labourés avec des chevaux.

Autrefois, les vins blancs étaient directement assemblés dans les parcelles, chacune regroupant plusieurs cépages complémentaires. La cueillette s'effectuait au même moment pour toutes les variétés. Le Sauvignon Blanc apportait le caractère vif et fruité et le Sémillon la structure, le gras et la rondeur.

C'est la raison pour laquelle « Gratte-Cap » a été conservée. Après plus d'un siècle d'histoire, elle est aujourd'hui un authentique conservatoire du patrimoine génétique de ces cépages blancs.

Décus dans les années 1990 par les plants de vigne blanche, et en particulier de Sémillons, fournis par leurs pépiniéristes, Tristan et Loïc Kressmann ont eu l'idée de profiter de ce patrimoine de « Gratte-Cap » pour reproduire leurs propres plants, selon la méthode de sélection massale.

En 2001, Loïc Kressmann a choisi 32 pieds différents de Sémillons et de Sauvignons gris issus de cette parcelle qui ont été reproduits et plantés à Martillac, constituant une « nurserie ».

- 11 -

Au cours des trois années suivantes, des observations régulières ont été réalisées pour étudier les nombres de grappes, tailles des baies, dégustation des raisins (goût, texture, épaisseur des pellicules...). Les résultats de ce travail ont été répertoriés jusqu'en 2006. A cette date, il a été décidé de réaliser 12 micro-vinifications afin de déterminer les meilleurs clones en vue de la plantation d'une parcelle en 2011.





C'est ainsi que 56 ares ont été plantés avec trois clones sélectionnés, donnant jour à la parcelle « Simone », sur un magnifique sol argilo-calcaire proche de « Gratte-Cap ». En 2012, pour plus d'homogénéité, un seul de ces trois clones de Sémillon est choisi pour la parcelle du « Noyer » de 1,12 ha. Le fruit de ces multiples sélections effectuées depuis 14 ans est enfin entré en production pour le millésime 2014.

- 12 -

Bien entendu, la « nurserie » est toujours cultivée, garantissant la conservation dans le temps de ces variétés, dont certaines s'avèreront peut-être adaptées un jour au changement climatique.

Tristan et Loïc Kressmann ont été accompagnés dans cette démarche par d'autres grands vignobles des Graves et du Sauternais, qui avaient les mêmes objectifs.

Echangeant leur expérience, ils ont créé en 2000 :

« L'Association pour la Conservation des Cépages Blancs du Bordelais »

Commençant par les cépages Sémillon et Sauvignon Gris, ils ont sélectionné au total 50 pieds de vigne sur leurs différentes exploitations, dont 8 venaient de Latour-Martillac. Seulement 10 ont franchi le cap des différentes analyses pour entrer dans le cadre de l'étude, parmi lesquels les 3 clones de « Simone ».

c) Une forte démarche environnementale

Le Château Latour-Martillac s'est engagé depuis plusieurs années à faire évoluer ses pratiques culturales pour mieux respecter la faune et la flore locale ainsi que ses collaborateurs, les riverains de ses vignobles et ses clients consommateurs.

Un engagement environnemental salué par l'obtention de la certification HVE3

La propriété a souhaité marquer son engagement environnemental par l'obtention en 2020 de la certification Haute Valeur Environnementale de niveau 3, dans le cadre du Système de Management Environnemental (SME) mis en place par le CIVB en 2010.

Cette certification permet de valider les bonnes pratiques mises en place depuis de nombreuses années :

- Réduction des intrants phytosanitaires
- Maintien de la biodiversité dans et autour du vignoble
- Gestion raisonnée des ressources en eau

- 13 -

La propriété s'est également engagée dans l'obtention prochaine de la certification Bee Friendly dans le cadre du SME. Cette certification a pour objectif la protection des abeilles en milieu agricole et la validation des actions déjà menées.

Les abeilles et la présence d'insectes pollinisateurs sont de très bons indicateurs de la qualité d'un écosystème. Depuis 2010, le Château Latour-Martillac accompagne le travail d'un apiculteur sur ses terres. Celui-ci a installé 38 ruches au cœur du vignoble de Martillac et une quinzaine à proximité des parcelles du Château Langlet à Cabanac.



Un engagement environnemental de longue date

Cette nouvelle certification HVE 3 illustre l'engagement de la propriété, depuis de nombreuses années, dans une viticulture respectueuse de son environnement.

Les principales dates de cet engagement :

- 1999 : Mise en place d'une station de traitement des effluents viti-vinicoles
- 2000 : Généralisation des travaux en vert dans le vignoble, lutte prophylactique
- 2008 : Arrêt des herbicides chimiques sur les 3 uniques hectares traités ainsi à Martillac
- 2008 : Déploiement de la confusion sexuelle dans la vigne
- 2010 : Début de plantations intensives de haies et corridors écologiques le long des vignes
- 2010 : Installation des premières ruches sur les vignobles de Martillac et Cabanac
- 2014 : Arrêt des traitements anti-botrytis
- 2014 : Utilisation de chevaux pour les travaux dans les vieilles vignes
- 2015 : Arrêt des traitements avec des produits CMR
- 2016 : Financement de 50 charmes et de 1,6 km de haies dans le village de Martillac
- 2019 : Nouvelle démarche pour obtenir la certification HVE3 dans le cadre du SME
- 2020 : Obtention de la certification HVE3

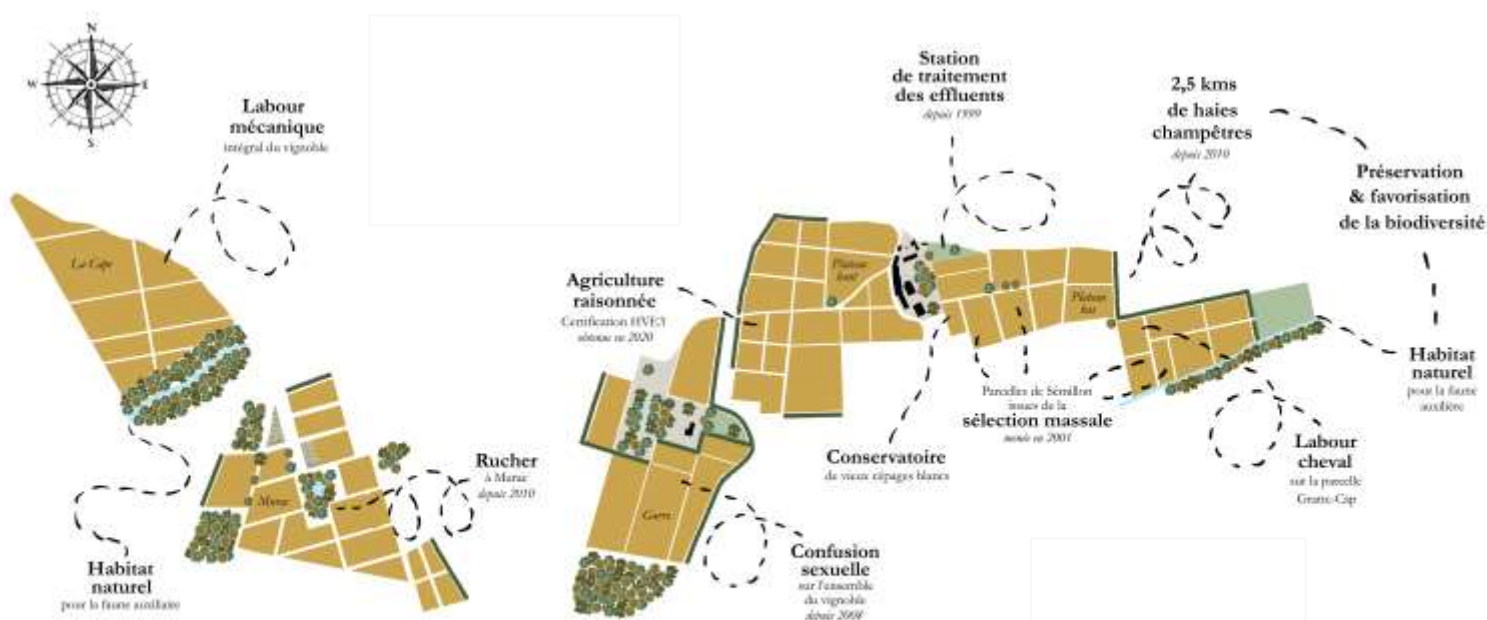
- 14 -

Un engagement de proximité avec la Charte de bon voisinage

Depuis 2020, la propriété s'engage dans la Charte agricole de bon voisinage initiée par la Chambre d'Agriculture de Gironde et adoptée par le Syndicat Viticole de Pessac-Léognan.

Cette charte prévoit les éléments suivants :

- Des Zones de Non Traitement (ZNT) à proximité des habitations voisines ;
- L'engagement de ne pas réaliser des traitements lorsque le vent souffle à plus de 19 km/h ;
- L'information des riverains relayée la veille des traitements sur le vignoble.



Des fournisseurs sélectionnés selon leur engagement éco-responsable

Les démarches en faveur de l'environnement vont de pair avec la recherche permanente de partenaires et de fournisseurs qui partagent avec nous le respect de notre environnement.

C'est ainsi qu'elle a fait les choix suivants :

- Barriques : elles proviennent exclusivement de forêts françaises. Plus de la moitié des tonneliers exploitent du bois provenant de forêts certifiées PEFC.
- Bouteilles : elles sont produites à Vayres en Gironde et sont issues de 55 à 80% de verre recyclé.
- Bouchons : utilisation de bouchons en liège car il s'agit d'un système de bouchage présentant le meilleur bilan carbone comparé aux capsules à vis et aux bouchons technologiques ou en verre.
- Capsules : capsules en étain 100% recyclable.
- Caisses bois de conditionnement : les partenaires du domaine s'engagent notamment pour une traçabilité à 100% des bois utilisés, la recherche de circuits d'approvisionnement courts et la valorisation des déchets.
- Cartons de conditionnement : les cartons utilisés sont composés à 75% de matières recyclées et recyclables à 100%. Tous les process de fabrication et d'impression des cartons sont conçus entre la Vendée, la Charente et la Gironde.
- Etiquettes : c'est le produit sur lequel il reste encore beaucoup de chemin à faire. Les contraintes qui s'imposent sont 1. l'utilisation de colles très longue durée qui coïncident avec la durée de conservation des vins ; 2. la résistance d'étiquettes pour les vins blancs notamment lorsque les bouteilles sont placées dans des seaux à glace. Un travail quotidien est mené pour améliorer l'empreinte carbone de cet élément de production.
- Produits locaux pour les dégustations : dans le cadre des visites et notamment des dégustations « accord mets-vins », les produits de la région bordelaise sont mis en valeur et le « consommer local » est favorisé autant que possible. Ainsi sont nées de belles collaborations avec des partenaires locaux tels que la Fromagerie Thierry Lafitte à Léognan, le chocolatier bordelais Cadiot-Badie ou encore la maison Caviar de France à Biganos.

- 15 -

En matière de communication, le volume des impressions de brochures et autres dépliant est limité. Les communications numériques via le site web et les réseaux sociaux sont privilégiées. Lorsqu'un document de communication est imprimé, celui-ci est forcément édité sur des papiers aux normes PEFC (norme européennes Greenpeace) et/ou FSC (norme internationale WWF) c'est à dire issus de forêts gérées de façon durable. Les encres utilisées sont végétales et toutes les fournitures utilisées (plaques, etc...) sont recyclées.



d) Un nouveau chai de vinification

En 2020, le domaine a achevé des travaux de rénovation de grande envergure. Ces travaux marquent véritablement une nouvelle ère pour la propriété car, au-delà d'offrir un outil de vinification plus spacieux et plus performant, ils s'inscrivent également dans une réflexion de développement de la propriété, tant sur le plan technique qu'environnemental.

- 16 -

Le projet d'une famille

Lancée au printemps 2018, la construction du nouveau bâtiment - d'une surface totale de 1700m² répartis sur trois niveaux - regroupant un cuvier et un chai enterré destinés aux vins rouges, aura duré près de 18 mois. Elle marque une étape importante pour le domaine, qui a investi plus de 5 millions d'euros dans ce nouvel ensemble technique réalisé par l'architecte bordelais Philippe Ducos, à l'origine de plusieurs réalisations emblématiques telles que Château de Fieuzal, Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande, Village de Bages à Pauillac, Hôtel & Restaurant La Co(o)rniche au Pyla-sur-Mer...

La rénovation des installations techniques s'inscrit dans une réflexion de développement de la propriété familiale avec pour mission de transmettre aux générations futures un nouvel outil de travail à la pointe de la technologie, qui allie à la fois savoir-faire traditionnel et innovation technique.

***« Ce nouveau chai est un investissement à long terme
que nous faisons pour nos enfants. » - Tristan Kressmann***

Un chai à la dimension d'un Grand Cru Classé

Le nouveau cuvier représente une surface de 730m² au sol. Plus spacieux et baigné par la lumière naturelle du jour, le nouveau cuvier offre un confort de travail optimal et plus de sécurité pour les équipes techniques, qui ont pu s'approprier ce lieu dès les vendanges 2019. Fabriquées en France par l'entreprise Serap, 22 nouvelles cuves inox tronconiques à double paroi, d'une capacité de 124hl et 70hl remplies par gravité, s'ajoutent aux 27 cuves existantes pour une capacité totale de 4500hl. Plus performantes et moins consommatrices en eau lors de leur nettoyage, elles permettent surtout une sélection parcellaire plus précise en adéquation avec la surface de chaque parcelle.

Le nouveau chai à barriques enterré de 600m², disposé en deux espaces, bénéficie d'une meilleure inertie thermique pour un élevage des vins rouges en barriques dans des conditions optimales.

Les installations existantes dédiées au vin blanc ont été conservées, étant parfaitement fonctionnelles pour la fermentation et l'élevage en barriques.

- 17 -

Quelques chiffres

- 5,5 millions d'euros d'investissement
- 1700 m² créés (R-1 + rdc + R+1)
- 660 m² de nouvelle cuverie
- 22 nouvelles cuves tronconiques, à double paroi (dont 16 cuves de 124hl, 6 de 70hl)
- 4500 hl de capacité totale
- 42 cuves au total
- 600 m² de chai enterré
- 100 m² d'espace réceptif créés

Un chai plus respectueux des contraintes environnementales

Le nouveau chai de vinification des vins rouges a pris en compte, dès sa conception, les enjeux environnementaux.

- Le chai à barriques des vins rouges est à présent souterrain, permettant une meilleure isolation thermique et un moindre usage de système de climatisation ;
- Le nouveau cuvier est équipé de cuves inox dont les parois intérieures sont traitées de manière à limiter l'accrochage des cristaux de tartre du vin et permettre ainsi un nettoyage plus facile et une réduction significative de la consommation d'eau ;
- Ces cuves sont dotées d'une paroi à « doubles peaux » pour une isolation thermique efficace favorisant une régulation optimale des températures ;
- Le système de refroidissement à eau perdue, en place dans l'ancien cuvier, a été remplacé par un groupe de refroidissement à air pour économiser l'eau.

- 18 -



CHÂTEAU
LATOUR ~ MARTILLAC



e) La vinification des vins

La réputation de la propriété doit beaucoup à la qualité de ses vins blancs. L'œnologue Valérie Vialard sait qu'ici l'histoire est exigeante. Sous sa responsabilité, l'équipe du chai mène un travail de grande précision, de la vendange jusqu'à la mise en bouteille.

- 19 -

Les Sauvignons Blancs et les Sémillons sont cueillis manuellement par tries successives, au fur et à mesure de leurs maturités. Les raisins sont transportés dans de petites cagettes, afin de préserver leur intégrité et d'éviter toute oxydation prématurée. Une fois au chai, les grappes font l'objet d'une nouvelle sélection sur table de tri.

Les raisins sont pressés lentement afin d'exprimer les arômes présents dans la pellicule. Les moûts sont ensuite clarifiés naturellement avant d'être mis en barriques de chêne, renouvelées par quart chaque année.

Après fermentation, les vins sont élevés sur lies fines, avec bâtonnage régulier pour apporter stabilité, complexité et structure. Les lots retenus dans l'assemblage du grand vin sommeillent ainsi 15 mois, pour une mise en bouteilles au cours de l'hiver suivant. Les lots choisis pour le second vin, Lagrave-Martillac, souvent issus de jeunes vignes, seront mis en bouteilles après seulement 8 mois d'élevage, avant l'été.

Les vendanges des vins rouges sont également effectuées à la main par une solide et fidèle équipe de vendangeurs. Elles débutent par les Merlots, cépage le plus précoce, suivis par les Petits Verdots et les Cabernets Sauvignons.

Au chai, les grappes sont d'abord éraflées avant que les raisins ne soient méticuleusement triés sur table et acheminés pour les fermentations dans des cuves thermo-régulées en bois ou en acier inoxydable.

De cette manière, chaque parcelle est vinifiée séparément avec le plus grand soin, permettant un assemblage précis du premier et du second vin.

Après cet assemblage, les vins sont élevés pendant 16 à 18 mois, suivant leur constitution, dans des barriques de chêne français, avec une proportion moyenne de 40% de fûts neufs chaque année.

- 20 -



f) Un site résolument tourné vers l'œnotourisme

Fort d'une réputation d'accueil et de convivialité, le Château Latour-Martillac invite les amoureux du vin à venir découvrir la propriété familiale et à passer un moment privilégié dans ce lieu d'exception, de charme et de quiétude, situé à seulement 30 minutes de Bordeaux.

L'équipe du Château Latour-Martillac accueille particuliers et groupes, tout au long de l'année, du lundi au samedi, de 10h00 à 18h00, pour des visites et dégustations ou des événements professionnels.

Les visites guidées leur permettent de s'imprégner de l'histoire du Château et celle de la famille Kressmann, et les invitent à découvrir le terroir des Graves et les secrets d'élaboration des vins blancs et rouges de la propriété.

Les nouveaux chais offrent depuis 2020 un tout nouveau circuit de visite (permettant notamment aux visiteurs de découvrir les installations techniques et observer les vinifications au-dessus du cuvier pendant les vendanges), ainsi qu'un nouvel espace réceptif de 100m² comprenant un espace de dégustation et une boutique d'inspiration art-déco, pour offrir aux visiteurs une expérience de visite unique.

- 21 -



g) L'équipe

Tristan Kressmann

Après des études à Bordeaux, à l'Ecole Supérieure de Commerce et à l'Université des Sciences Economiques, suivies d'une formation à la dégustation à l'Institut d'Œnologie, au temps d'Emile Peynaud, Tristan rejoint la maison de négoce CVBG. D'abord recruté pour sa formation en gestion et informatique, il s'oriente ensuite vers la partie commerciale.

En septembre 1986, son père, Jean Kressmann, lui demande de rejoindre son frère Loïc sur le domaine, pour le seconder dans la gestion du vignoble. Dès lors, il travaille sans relâche à la valorisation de l'image de la propriété et de ses vins dans le monde entier.

Tristan s'investit, tour à tour, en tant que Président des Crus Classés de Graves, Président du Conseil des Vins de Graves, Vice-Président de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, Vice-président du Syndicat Viticole de Pessac-Léognan, membre de l'Académie des Vins de Bordeaux et de la Commanderie du Bontemps.

Loïc Kressmann

Depuis son enfance passée à Martillac, Loïc est passionné par la nature.

Après des études en agriculture, à la faculté d'œnologie de Bordeaux et à Paris, il termine son apprentissage pratique au Château Latour-Martillac, dont il devient le Chef de Culture dès 1980, puis le Directeur Technique.

Toujours autant passionné par son métier, la vigne et l'élaboration du vin, il est soucieux de produire des nectars d'exception. Il recherche avec exigence tant dans la vigne qu'au chai, la meilleure qualité de raisins tout en s'efforçant de préserver l'environnement.

Tout comme son frère Tristan, il s'investit dans différentes instances : Crus Classés de Graves, Union des Grands Crus de Bordeaux, Association de Conservation des Cépages de Blancs du Bordelais et plus particulièrement dans la commission technique du Syndicat Viticole de Pessac-Léognan.

Edouard Kressmann

Fils de Loïc, Edouard, a rejoint son père et son oncle Tristan en janvier 2019. Il est à présent Directeur Technique Adjoint en charge de la qualité et des questions d'environnement. Il représente la quatrième génération de la famille Kressmann à travailler au Château Latour-Martillac.

Après des études d'ingénieur en agriculture à Toulouse, il complète sa formation en vinifiant dans de prestigieux domaines en France, en Californie et en Argentine. En 2012, il part s'installer à Pékin pour développer la structure commerciale d'un grand négociant bordelais.

En parallèle, il est l'ambassadeur du Château Latour-Martillac sur les principaux marchés asiatiques.

Wilfrid Groizard

Responsable des activités commerciales et de la communication depuis 2014, Wilfrid a été nommé Directeur Général Adjoint en juillet 2020.

Diplômé de l'Université Paris Dauphine et du Mastère de Manager de domaines viticoles à Bordeaux Sciences Agro (2019), il a d'abord travaillé pendant 10 ans dans les médias et les nouvelles communications. En 2008, Wilfrid rejoint La Winery, dans le Médoc, pour y développer un service éducatif et interactif de découverte du vin. Il initiera ensuite l'activité export parallèlement au développement de la Winemakers' Collection, qui met en lumière la personnalité créative des plus grands œnologues.

Valérie Vialard

Originaire de Léognan, Valérie obtient son Diplôme National d'Œnologie à la faculté de Bordeaux en 1989.

Après une première année d'expérience comme œnologue-conseil aux côtés de Christophe Ollivier, collaborateur de Denis Dubourdieu, et une vinification dans un Cru Classé de Graves, Valérie rejoint l'équipe du Château Latour-Martillac en 1990. Elle devient alors la première femme œnologue sur l'appellation Pessac-Léognan.

- 23 -

Denis Wendling

Natif de Martillac, Denis arrive en 1981 au Château Latour-Martillac.

Après avoir travaillé durant 3 ans dans le vignoble, il décide de se perfectionner dans le domaine de la viticulture à la faculté de Bordeaux. A la suite de cette formation, il revient au Château Latour-Martillac et devient Chef de Culture.

Aujourd'hui, après plus de 30 millésimes, Denis a fait de l'environnement une de ses priorités tout en gardant la même passion : celle de la terre, des vignobles de grande qualité et du travail bien fait.

III. LES VINS DU CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC

a) La fiche technique de la propriété

Nom :	Château Latour-Martillac Cru Classé de Graves
Appellation :	Pessac-Léognan
Propriétaire :	Famille Jean Kressmann
Dirigeants :	Tristan & Loïc Kressmann
Cœnologue :	Valérie Vialard
Chef de Culture :	Denis Wendling
Superficie du vignoble :	57 hectares (rouge : 48 ha ; blanc : 9 ha)
Sols :	Graves gūnziennes du Quaternaire glissées des Pyrénées
Encépagement (rouge) :	55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot
Encépagement (blanc) :	60% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon
Densité :	7 200 à 10 000 pieds/hectare
Age moyen du vignoble :	Rouge : 25 ans ; Blanc : 35 ans
Particularité :	Parcelle de « Gratte-Cap » datant de 1884
Certification :	Haute Valeur Environnementale (niveau 3)
Mode de conduite :	Protection raisonnée
Taille :	Cabernet-Sauvignon et Sauvignon-Blanc en Guyot simple ; Merlot, Petit Verdot et Sémillon en Cordon
Vendanges :	Manuelles
Vinification des blancs :	En barriques de chêne français
Vinification des rouges :	En cuves inox thermo-régulées
Elevage des blancs :	Sur lies pendant 15 mois, dont 11 en barriques (25% bois neuf)
Elevage des rouges :	De 16 à 18 mois en barriques de chêne français (40% bois neuf)
Production moyenne :	Rouge : 240 000 bouteilles ; Blanc : 60 000 bouteilles
Commercialisation :	Place de Bordeaux

b) Les vins de la famille Jean Kressmann

Appellation Pessac-Léognan :

- Château Latour-Martillac (rouge & blanc), *Grand Cru Classé de Graves*
- Lagrave-Martillac (rouge & blanc), *second vin du Château Latour-Martillac*
- Lacroix-Martillac par Latour-Martillac (rouge & blanc), *sélection parcellaire*

Appellation Graves :

- Château Langlet (rouge & blanc)



Contact Propriété

S.A.S. Vignobles Jean Kressmann
8 Chemin La Tour, 33650 Martillac, France

Responsable de la Communication : Wilfrid Groizard

chateau@latourmartillac.com

Tel : +33 (0)5.57.97.71.11

latourmartillac.com



- 26 -

Contact Presse

OZCO Bordeaux
12 rue d'Enghien, 33000 Bordeaux, France

Philippe Maurange, p.maurange@ozco.eu

Marie Angliviel, m.angliviel@ozco.eu

Tel : +33 (0)5 56 44 63 50



Découverte :

Faites la découverte du Château Latour-Martillac à travers la visite de la propriété, de son vignoble et de ses chais. La visite de cette propriété familiale sera suivie d'un moment de convivialité et de partage autour d'une dégustation de deux vins, dont un millésime de Château Latour-Martillac, Grand Cru Classé de Graves.



1h environ



10€ TTC par pers.



2 vins dégustés



1 à 30 pers.
visite groupée



avec ou sans réservation,
selon disponibilités

- 27 -



1h environ



20€ TTC par pers.



2 vins dégustés



1 à 30 pers.
visite privée



avec ou sans réservation,
selon disponibilités

Privative :

En couple ou entre amis, cette visite privative vous invite à passer un moment privilégié dans cette propriété familiale. A travers la visite du vignoble et des chais et à travers une dégustation du Grand Cru Classé dans les deux couleurs, partez à la découverte du terroir des Graves et des secrets de vinification des vins blancs et rouges de la propriété.

Expérience :

Après 1h30 de visite, le Château Latour-Martillac vous invite à vivre un moment gourmand et convivial avec une dégustation du Grand Cru Classé en blanc et en rouge, accompagnés, au choix, de fromages affinés et sélectionnés par notre fromager local *Thierry Lafitte*, ou de chocolats artisanaux confectionnés par le Maître chocolatier *Cadiot-Badie*.



2h environ



30€ TTC par pers.



2 vins dégustés



fromages ou chocolats



1 à 15 pers.
visite privée



sur réservation uniquement,
48h à l'avance



1h30 environ



30€ TTC par pers.



2 vins dégustés,
dont 1 millésime « mystère »



2 à 15 pers.
visite groupée



sur réservation uniquement
24h à l'avance

D'art et d'histoires :

Passionnés d'histoire(s) et amoureux de l'art sont invités à vivre un surprenant voyage hors du temps, à travers les générations, les lieux et les récits de famille, pour (re)découvrir l'histoire du domaine, ainsi que l'univers de la vigne et du vin grâce à l'art. Cette visite se clôture par une dégustation – moment ultime de fusion entre l'art et le vin – d'un millésime « mystère » de Château Latour-Martillac.

Raconte-moi Latour-Martillac :

A l'aide d'un livret-jeux à compléter tout au long de la visite, parents et enfants découvriront, de manière originale et ludique, l'univers du vin et de la vigne, ainsi que l'histoire du Château Latour-Martillac. Une dégustation pour petits et grands clôtureront ce moment sympathique en famille.



1h30 environ



30€ TTC par pers.



2 vins dégustés



2 à 15 pers.
visite groupée



sur réservation uniquement
24h à l'avance

- 28 -



2h environ



80€ TTC par pers.



3 vins dégustés



2 caviars d'Aquitaine



4 à 8 pers.
visite privée



sur réservation uniquement
48h à l'avance

Prestige :

Partez à la découverte des blancs à travers la visite en estafette de *Gratte Cap*, une parcelle de vignes blanches datant de 1884, authentique conservatoire du patrimoine historique et génétique du domaine. La visite se clôturera dans les chais par une dégustation du Grand Cru Classé en rouge et se poursuivra par une dégustation surprenante entre les vins blancs du Château Latour-Martillac et le caviar d'Aquitaine, produit sur les bords du Bassin d'Arcachon par la Maison *Caviar de France*.

L'essentiel :

En trente minutes, découvrez ou redécouvrez les spécificités du Château Latour-Martillac, à travers une visite rythmée et une dégustation d'un millésime du Grand Cru Classé.



30 min environ



5€ TTC par pers.



1 vin dégusté



2 à 6 pers.
Visite express



sans réservation, selon disponibilités