



Le terroir, plus fort que le climat ?

Au-delà de la crise sanitaire et du contexte économique inédit, le millésime 2020 a été marqué par des conditions météorologiques "extra-ordinaires", ce qui confère à ce millésime une approche technique.

Après un hiver très doux, le troisième hiver le plus doux jamais enregistré et un débourrement avec 15 jours d'avance, le printemps a été marqué par une grande humidité due à un record de précipitation le week-end des 10 et 11 mai. Ces conditions climatiques ont provoqué une virulente attaque de mildiou sur les vignes de Cabernet-Sauvignon et de Merlot.

A partir de mi-juin, la météo changea radicalement avec un été très sec marqué par 8 semaines sans pluie, du jamais vu à Bordeaux. Les quelques pluies de la mi-août furent essentielles pour réenclencher la maturation des raisins. Cette sécheresse aura eu un impact important pour les vignes sur sol graveleux, qui nous ont donné des grappes constituées de petites baies très concentrées.

Dernier point notable, les vendanges précoces, débutées le 24 août pour les blancs, ont été marquées par une vague de chaleur inédite mi-septembre. Ceci a eu pour effet de concentrer encore davantage les raisins. Et pour la troisième fois de notre histoire, nous avons terminé de récolter nos



derniers Cabernet-Sauvignon en septembre. Le millésime 2020 en rouge est le tout premier millésime à avoir été intégralement vinifié dans le nouveau cuvier et élevé dans le nouveau chai enterré.

Si l'année 2020 aura mis nos équipes à très rude épreuve, ce nouveau millésime, d'une grande élégance et d'une infinie fraîcheur, figure incontestablement parmi les très grandes réussites de la propriété.

Débourrement : 12 mars 2020
Floraison : du 11 au 31 mai 2020
Début de véraison : 7 juillet 2020



Le millésime 2020 en blanc

Le millésime 2020 en blanc est resté précoce jusqu'aux vendanges. Celles-ci ont débuté avec les Sauvignon-Blanc le 24 août. Pour garder la fraîcheur et le caractère aromatique des raisins, nous n'avons vendangé qu'aux heures fraîches du matin.

Notre terroir de blanc constitué d'argile et de calcaire est un véritable trésor, qui permet à nos vignes de supporter les excès de sécheresse durant l'été et de produire des raisins aromatiques et toniques, paramètres indispensables à la réalisation de vins blancs de garde. Les vins ont fermenté en barriques où ils sont encore pour s'affiner sur lies fines.

De couleur très pâle, le vin blanc présente un joli fruit avec des notes de nectarine blanche, de citron jaune et de fruit de la passion. La bouche est concentrée, ronde, juteuse évoquant des saveurs de poire et d'amande. La finale est fraîche et savoureuse.

L'équilibre de nos vins tient beaucoup à la qualité de notre terroir et à la précision des dates de vendanges pour récolter à l'optimum de maturité.

Vendanges : du 24 août au 03 septembre 2020

Assemblage : 68% Sauv. Blanc, 32% Sém.

Elevage : 25% barriques neuves

Le millésime 2020 en rouge

Vendanges : du 09 au 29 septembre 2020

Assemblage : 60% Cab. Sauv., 30% Merlot, 10% P. Verdot

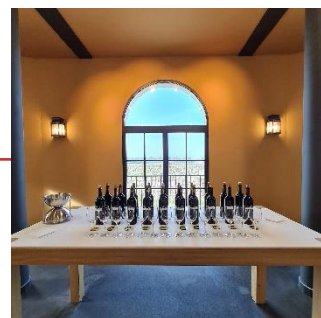
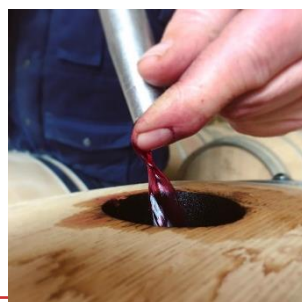
Elevage : 40% barriques neuves

Notre terroir est constitué par une magnifique croupe de graves sur laquelle les Cabernet-Sauvignon et les Petit Verdot s'expriment avec majesté.

La période des vendanges s'est déroulée entre le 9 septembre pour les premiers Merlot et le 29 septembre pour les derniers Cabernet-Sauvignon. C'est la troisième fois dans les annales du Château que les vendanges finissent en septembre. Mais malheureusement, il s'agit également de l'une de nos plus faibles récoltes en rouge dans l'histoire récente de la propriété. Fort heureusement, ces faibles rendements nous ont permis d'obtenir des raisins extrêmement concentrés, riches en éléments fruités et en parfums.

Nous avons un vin avec une couleur très foncée, profonde, avec des reflets pourpres. Le nez est intense avec des notes de cassis, de cerise noire et de fruits frais, suivies d'une touche de réglisse et d'épices. La bouche est fraîche avec un joli moelleux à l'attaque. Le milieu de bouche est gourmand et juteux avec des tannins enrobés et veloutés. La finale est fruitée et d'une belle persistance.

Le Château Latour-Martillac 2020 est clairement à ranger parmi les réussites de la propriété. C'est un vin d'une grande élégance, un vin à la fois puissant et très aromatique, un vin qui défiera très certainement les années.



Nous nous souviendrons longtemps de cette année 2020 qui a marqué le monde entier. Ce millésime nous laissera un souvenir intense marqué par l'exigence des conditions climatiques rencontrées cette année.

Les vins s'inscrivent parmi les réussites de ce début de XXIe siècle, avec tous les éléments qui font un grand vin de Bordeaux : fraîcheur, équilibre et élégance. Le millésime 2020 trouvera naturellement sa place dans la généalogie des grands millésimes du Château Latour-Martillac.