



VIGNOBLE

- *Surface de production* 48 Ha en rouge (surface totale : 57 Ha)
- *Nature des sols* 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 (Cabernet Sauvignon) et cordon (Merlot et Petit Verdot)
- *Densité de plantation* 7200 pieds / Ha
- *Age moyen du vignoble* 25 ans
- *Conduite du vignoble* Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Travaux en vert manuels : épamprage, dédoublage, effeuillage, échardage, éclaircissage. Certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'année 2019 a été marquée par une succession d'événements climatiques qui ont rendu ce millésime assez technique. Après un débourrement précoce, la vigne a connu un printemps froid et humide qui a conduit à une floraison tardive. Celle-ci s'est déroulée sous un temps plutôt frais et pluvieux entraînant coulure et millerandage sur quelques parcelles de merlot notamment. La canicule a ensuite pris le relais dès la fin juin avec un mois de juillet particulièrement chaud et sec. Le vignoble résista plutôt bien à la sécheresse et au stress hydrique qui s'installa rapidement. Les pluies inespérées de fin-juillet permirent d'achever correctement la véraison.

Les nuits fraîches de début septembre ont préservé les arômes et la fraîcheur des raisins récoltés dans un parfait état sanitaire. Les vendanges de rouges se sont déroulées dans des conditions climatiques idéales à partir de mi-septembre pour les merlots. Les petites pluies de mi-septembre ont permis une maturation lente et parfaite des Cabernets-Sauvignon qui ont été vinifiés intégralement dans le nouveau cuvier et qui représentent 2/3 de l'assemblage.

Cycle de la vigne

- Débourrement : du 18 au 25 mars
- Floraison : du 31 mai au 9 juin (pleine fleur le 3 juin)
- Nouaison : du 23 au 30 juin
- Mi-véraison : du 29 juillet au 18 août

Vendanges

- Vendanges parcellaires et manuelles
- Merlot : du 19 au 30/09
- Petit Verdot : du 4 au 7/10
- Cabernet Sauvignon : du 30/09 au 11/10

Vinifications

- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Elevage : 14 mois en barrique de chêne français
- Barriques neuves : 40%
- Degré alcoolique : 14,5°



DÉGUSTATION

- *Assemblage* 72% Cabernet Sauvignon ; 20% Merlot ; 8% Petit Verdot
- *Mise en bouteille* Au Château, en mai 2021 - 150 000 bouteilles
- *Commercialisation* Place de Bordeaux

La robe de ce vin, aux reflets scintillants, est intense et profonde. Son nez complexe allie fruits noirs (cassis, cerise noire, myrtille) et notes fumées du terroir, avec une touche d'épices et de poivre. L'attaque, douce et soyeuse, évolue vers une bouche ample et harmonieuse. Un bel équilibre entre les tanins et la fraîcheur, qui se développe à travers une très belle longueur.