

Château LATOUR-MARTILLAC

Grand Cru Classé de Graves

Rouge 2020

Appellation Pessac-Léognan

CHÂTEAU
LATOUR-MARTILLAC

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



VIGNOBLE

- *Surface de production* 47 Ha en rouge (surface totale : 56 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, dédoubleage, effeuillage, échardage, éclaircissage. Certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

La saison culturale 2020 a été marquée par 3 événements climatiques majeurs :

Après un hiver très doux, le 3e 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 l'apparition d'un mildiou sur grappe, très virulent sur nos rouges.

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 sur les vignes sur sols graveleux, qui nous ont donné des raisins petits mais très concentrés.

Dernier point notable, les vendanges précoces ont été marquées par une vague de chaleur inédite mi-septembre. Ceci a eu pour effet de concentrer davantage les raisins. Et pour la troisième fois de notre histoire, nous avons terminé de récolter nos derniers Cabernet-Sauvignon en septembre.

Cycle de la vigne

- Débourrement : 12 mars
- Floraison : du 11 mai au 31 mai (pleine fleur le 24 mai)
- Début de véraison : 7 juillet

Vendanges

- Vendanges parcellaires et manuelles
- Merlot : du 09/09 au 17/09
- Petit Verdot : du 16/09 au 17/09
- Cabernet-Sauvignon: du 17/09 au 29/09

Vinifications

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



DÉGUSTATION

- *Assemblage* 60% Cabernet-Sauvignon ; 30% Merlot ; 10% Petit Verdot
- *Mise en bouteille* Au Château, en mai 2022 - 112 000 bouteilles
- *Commercialisation* Place de Bordeaux

La couleur est très foncée, profonde, pourpre, violacée. 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 gourmande, puissante, juteuse et charnue, constituée de tannins enrobés et veloutés. La finale est fraîche, fruitée et persistante.

S.A.S. VIGNOBLES JEAN KRESSMANN – 33650 Martillac – France

Tél : +33 (0)5 57 97 71 11 – Fax : +33 (0)5 57 97 71 17 – chateau@latourmartillac.com – www.latourmartillac.com