



VIGNOBLE

- *Surface de production* 9 Ha en blanc (surface totale : 55 Ha)
- *Nature des sols* Sols argilo-calcaires exposés sur le versant Est de la propriété, offrant drainage naturel et exposition optimale pour l'expression de nos cépages blancs
- *Encépagement* 60% Sauvignon Blanc ; 40% Sémillon
- *Taille* Guyot double (Sauvignon Blanc) et cordon (Sémillon)
- *Densité de plantation* 7200 pieds / Ha
- *Age moyen du vignoble* 30 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

L'hiver très humide a laissé place à un début de printemps doux et particulièrement sec, avec seulement 40 mm de précipitation en mars-avril, contre 70 mm en moyenne. Ce mois d'avril fut marqué par plusieurs épisodes de gel, provoquant quelques dégâts sur les parcelles les plus précoces.

La floraison, début juin, se révèle particulièrement homogène. L'été, relativement frais à l'exception d'une vague de chaleur fin juillet et mi-août, a entraîné un léger retard de la véraison.

Les vendanges de blanc ont débuté tardivement le 9 septembre pour s'achever le 21 septembre. 2021 est le premier millésime produit sous la conduite d'Edouard Kressmann.

Cycle de la vigne

- Débourrement : 12 mars
- Floraison : du 24 mai au 20 juin (pleine fleur le 10 juin)
- Véraison : du 19 juillet au 20 août

Vendanges

- Vendanges parcellaires, manuelles et en cagettes
- Sauvignon Blanc : du 9 au 21/09
- Sémillon : du 15 au 21/09

Vinifications

- Fermentation alcoolique en barrique
- Elevage : 15 mois sur lies, dont 10 mois en barrique de chêne français
- Barriques neuves : 25%
- Degré alcoolique : 13°



DÉGUSTATION

- *Assemblage* 57% Sauvignon Blanc - 43% Sémillon
- *Mise en bouteille* Au Château, en mars 2023 - 29 000 bouteilles
- *Commercialisation* Place de Bordeaux

Le Château Latour-Martillac 2021 est un millésime de blanc très prometteur. De couleur jaune paille aux reflets cristallins, le nez révèle des arômes de fruits (agrumes, poire, ananas), avec des touches d'amande et de fleur blanche (jasmin). L'attaque en bouche est précise et tendue, sur des notes de fruits tropicaux. Le corps est équilibré, onctueux avec une pointe de salinité. La longue finale est rafraîchissante et pleine d'énergie.