



DOMAINE

- *Propriétaire* Famille Jean Kressmann depuis 1930
- *Classement* Grand Cru Classé de Graves, en Rouge et en Blanc
- *Appellation* AOC Pessac-Léognan
- *Vins* 1er vin : Château Latour-Martillac ; 2nds vins : Lagrave-Martillac, Lacroix-Martillac
- *Directeur Technique* Edouard Kressmann
- *Oenologue-conseil* Christophe Ollivier et Axel Marchal

VIGNOBLE

- *Surface de production* 46 Ha en rouge (surface totale : 55 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, dédoublement, effeuillage, échardage, éclaircissage. Certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver fut globalement doux à l'exception d'un mois de février frais. La vigne a débourré début avril, sensiblement comme ces dernières années. Le printemps a été marqué par deux nuits de gel – du 03 au 05 avril – sans dommages pour les vignes grâce à nos équipements de protection.

La floraison s'est déroulée entre fin mai et début juin, au cours d'une période sèche et chaude. Les températures élevées, à partir du 15 mai, associées aux fortes précipitations de juin (89 mm), ont entraîné une croissance extrêmement rapide de la vigne. L'ensemble des travaux en vert a donc dû être réalisé en seulement deux mois au lieu des trois mois habituels. Malgré nos efforts, le Merlot a particulièrement souffert des attaques de mildiou. Les Cabernet-Sauvignon et les Petit Verdot ont, eux, été épargnés. La période de fin juillet à début août fut plutôt fraîche pour la saison, permettant un ralentissement de la vigne, ainsi qu'une véraison et une maturation lentes des raisins.

Vendanges

- Vendanges manuelles et en caquettes
- Cabernet Sauvignon : 15 septembre

Vinifications

- Pressurage direct à froid
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
- Degré alcoolique : 13,5°



DÉGUSTATION

- *Assemblage* 100% Cabernet-Sauvignon
- *Mise en bouteille* Au Château, en mai 2023 – 800 bouteilles
- *Commercialisation* Vente sur place à la propriété

La robe est pâle et brillante, de couleur peau de pêche. Le nez et la bouche sont fruités sur des arômes de groseille, de framboise et de fraise. Des notes de pamplemousse rose, de fruit à noyau (brugnon) et de bonbon acidulé complètent cette palette. La bouche est ronde, gourmande et dotée d'un équilibre homogène. La finale est fraîche sur des notes fruitées.