

LAGRAVE-MARTILLAC

Rouge 2022

Appellation Pessac-Léognan

Second vin du Château Latour-Martillac, depuis 1986

CHÂTEAU
LATOUR ~ MARTILLAC

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



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
- *Âge moyen du vignoble* 25 ans
- *Conduite du vignoble* Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Travaux en vert manuels : épamprage, dédoublement, effeuillage, échardage, éclaircissage.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver a été sec et caractérisé par un manque important de précipitations et donc une faible réserve en eau dès le début de la saison. Le printemps a été marqué par des températures élevées à partir de mi-avril. La croissance de la vigne s'est déroulée de façon assez rapide avec une floraison mi-mai.

L'été a été spectaculaire et inédit sur le plan des conditions climatiques avec plusieurs vagues de chaleur. La véraison a démarré mi-juillet, avec une quinzaine de jours d'avance. Les pluies de la nuit du 14 au 15 août ont été salutaires pour le millésime, notamment pour la fin de maturation des blancs dont les vendanges ont débuté 4 jours plus tard. Par ailleurs, les précipitations étalées jusqu'au 15 septembre ont relancé la maturation des raisins rouges et leur prise de volume.

Les vendanges ont été précoces, aussi bien pour les blancs que les rouges, faisant du millésime 2022, de toute évidence, un millésime historique.

Cycle de la vigne

- Débourrement : 22 mars
- Floraison : du 16 mai au 26 mai (pleine fleur le 20 mai)
- Véraison : 11 juillet

Vendanges

- Vendanges parcellaires et manuelles
- Merlot : du 06 au 15 septembre
- Cabernet Sauvignon : du 19 au 28 septembre

Vinifications

- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Elevage : 12 mois en barrique de chêne français
- Barriques neuves : 40%
- Degré alcoolique : 14°



DÉGUSTATION

- *Assemblage* 70% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot
- *Mise en bouteille* Au Château, en mai 2024 - 70 500 bouteilles
- *Commercialisation* CVBG

Ce vin se distingue par une robe rubis éclatante d'une belle intensité. Le nez est gourmand et complexe. Il s'ouvre sur de subtiles notes de fruits rouges, ainsi que des notes mentholées, suivies par des arômes délicats de violette, de vanille et de clou de girofle. En bouche, d'élégants arômes de fruits rouges et noirs mûrs se révèlent, complétés par des touches réglissées qui ajoutent profondeur et complexité. La structure est équilibrée, les tanins sont bien intégrés. La finale est longue et persistante.