



DOMAINE

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

VIGNOBLE

• <i>Surface de production</i>	46 Ha en rouge (surface totale : 55 Ha)
• <i>Nature des sols</i>	Graves gūnziennes du Quaternaire, situés sur le plateau dominant le village de Martillac
• <i>Encépagement</i>	59% Cabernet Sauvignon ; 35% Merlot ; 6% Petit Verdot
• <i>Taille</i>	Guyot double (Cabernet Sauvignon) et cordon (Merlot et Petit Verdot)
• <i>Densité de plantation</i>	7200 pieds / Ha
• <i>Âge moyen du vignoble</i>	25 ans
• <i>Conduite du vignoble</i>	Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Travaux en vert manuels : épamprage, dédoublage, effeuillage, échardage, éclaircissage.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'année a été marquée par un contexte météorologique très instable en début de saison, caractérisé par un printemps chaud et humide entraînant un combat de tous les instants contre le mildiou. Fort heureusement, la seconde moitié de la saison a été beaucoup plus sereine permettant une parfaite maturité des raisins. Dans le détail, l'hiver fut globalement doux, à l'exception d'un mois de février. La vigne a débourré début avril, sensiblement comme ces dernières années. 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, 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 de trois. 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. Les vendanges de blancs ont été lancées le 28 août avec les premières parcelles de Sauvignon Blanc. Fait rare, en raison des chaleurs de fin août et début septembre, nous avons dû ramasser, dès le 8 septembre, quelques parcelles de Merlot avant la fin des vendanges blancs.

Cycle de la vigne

- Débourrement : 25 mars
- Floraison : du 20 mai au 1er juin (pleine fleur le 25 mai)
- Début de véraison : 15 juillet

Vendanges

- Vendanges parcellaires et manuelles
- Merlot : du 08 au 22 septembre
- Cabernet-Sauvignon : du 22 septembre au 05 octobre

Vinifications

- Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
- Elevage : 12 mois en barrique de chêne français
- Barriques neuves : 20%
- Degré alcoolique : 13,5°



DÉGUSTATION

• <i>Assemblage</i>	60% Merlot - 40% Cabernet-Sauvignon
• <i>Mise en bouteille</i>	Au Château, en mai 2025 - 16 400 bouteilles
• <i>Commercialisation</i>	Place de Bordeaux

Ce vin présente une robe rubis éclatante. Le nez est à la fois frais et fruité, porté par des fruits rouges croquants (griotte, groseille et framboise), auxquels s'ajoutent de subtiles notes torréfiées (café, boîte à cigare), apportant une jolie complexité aromatique. En bouche, l'attaque est savoureuse, marquée par un fruité expressif et une structure bien affirmée. Les tannins sont fermes mais parfaitement intégrés. Une pointe d'amertume en finale vient allonger la dégustation, apportant une complexité supplémentaire et une belle persistance en bouche.