

LAGRAVE-MARTILLAC

Blanc 2024

Appellation Pessac-Léognan

Second vin du Château Latour-Martillac, depuis 1990

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
- *Oenologues-conseil* Christophe Ollivier et Axel Marchal

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
- *Âge 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

La douceur caractérise l'hiver 2024, qui a été marqué par des pluies généreuses, avec un cumul de 912 mm d'eau tombé entre octobre 2023 et mars 2024. Le printemps a également connu de nombreux épisodes pluvieux. Le mildiou a été fort heureusement contenu malgré ces fortes précipitations. Le débourrement des Merlot a débuté dès le 18 mars, et s'est poursuivi à compter du 25 mars sur les autres cépages. Les deux premières vagues de chaleur les 6 et 13 avril, avec des températures proches des 30°C, ont enclenché une poussée rapide de la végétation, qui sera ralentie ensuite par les températures plus fraîches de mai. Après une floraison relativement tardive entre le 29 mai et le 10 juin, l'été s'est ensuite révélé plus frais que la moyenne de ces dernières années, favorisant la maturation lente des raisins. La véraison a débuté le 28 juillet dans de bonnes conditions pour une maturation homogène des fruits. Les vendanges se sont déroulées entre divers épisodes de pluie. Les raisins blancs ont été récoltés entre le 4 et le 19 septembre.

Cycle de la vigne

- Débourrement : 25 mars
- Début de floraison : 28 mai
- Début de véraison : 28 juillet

Vendanges

- Vendanges parcelaires, manuelles et en cagettes
- Sauvignon Blanc : 10 septembre
- Sémillon : 19 septembre

Vinifications

- Fermentation alcoolique en barrique
- Elevage : 7 mois sur lies en barrique de chêne français
- Barriques neuves : 20%
- Degré alcoolique : 12,5°



DÉGUSTATION

- *Assemblage* 50% Sauvignon Blanc - 50% Sémillon
- *Mise en bouteille* Au Château, en mars 2024 - 12 000 bouteilles
- *Commercialisation* CVBG - Kressmann

Ce vin dévoile une robe pâle et éclatante aux reflets verts. Le nez est expressif, marqué par des fruits exotiques (mangue, fruit de la passion), complétés par des notes de verveine fraîche, de bonbon acidulé et de citron, pour un ensemble à la fois gourmand et tonique. En bouche, l'attaque est vive, portée par des notes d'agrumes intenses. La structure est tendue, avec une belle énergie. La finale, marquée par une acidité franche et persistante, confère au vin une longueur rafraîchissante et dynamique.