GRAPECAP 1884
Cuvée parcellaire
Blanc 2023
Appellation Vin de France

Grapecap 1884

CHÂTEAU
LATOUR-MARTILLAC
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

PARCELLE GRAPECAP

• *Surface de production*	65 ares situés sur le versant Est de la propriété
• *Nature des sols*	Sols argilo-calcaires offrant drainage naturel et exposition optimale pour l'expression de nos cépages blancs
• *Encépagement*	96% Sémillon ; 3% Muscadelle ; 1% autres cépages (Ugni Blanc, Folle blanche, Melon, Gamay, Chasselas...)
• *Taille*	Cordon de Royat et éventail sauternais
• *Nombre total de plants*	3734 pieds
• *Année de plantation*	1884
• *Conduite du vignoble*	Culture traditionnelle avec travaux manuels et labour avec chevaux. Certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

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.

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

ÉLABORATION DE LA CUVÉE

Vendanges
- Dates de vendanges de la parcelle : 12 septembre
- Vendanges manuelles et en cagettes

Vinifications
- Pressurage en grappe entière, avec séparation des jus de goutte et jus de presse
- Fermentation alcoolique en barrique, en QTT et en Wineglobe
- Elevage : 15 mois sur lies, dont 10 mois en barrique de chêne français, en QTT et en Wineglobe
- 1/3 barrique d'un vin, 1/3 barrique QTT neuve, 1/3 Wineglobe

DÉGUSTATION

• *Appellation*	Vin de France
• *Assemblage*	96% Sémillon, 3% Muscadelle, 1% autres cépages
• *Degré alcoolique*	13°
• *Mise en bouteille*	Au Château, en mars 2025 - 1040 bouteilles
• *Mise en marché*	2026
• *Commercialisation*	Place de Bordeaux

Ce vin se présente sous une robe pâle et lumineuse aux reflets dorés. Le nez est délicat et tout en finesse. D'abord dominé par des arômes de pêche et d'abricot, il gagne rapidement en complexité avec l'apparition de notes florales d'aubépine, qui apportent élégance et subtilité. En dégustation, le vin est marqué par un milieu de bouche enrobé, ample et soyeux. L'ensemble est harmonieux, raffiné, porté par une élégante fraîcheur en finale qui équilibre parfaitement la richesse du fruit.

S.A.S. VIGNOBLES JEAN KRESSMANN – 33650 Martillac – France
Tél : +33 (0)5 57 97 71 11 – Fax : +33 (0)5 57 97 71 17 – chateau@latourmartillac.com – www.latourmartillac.com