



CHÂTEAU
LATOUR~MARTILLAC
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



DOSSIER DE PRESSE

I. LA FAMILLE KRESSMANN : PORTRAITS DE FAMILLE	p.3
a. Edouard Kressmann, le précurseur	p.3
b. Alfred & Jean Kressmann, visionnaires et bâtisseurs	p.4
c. Tristan et Loïc Kressmann, l'héritage et le développement	p.6
d. Edouard Kressmann, gardien d'un héritage, acteur engagé d'une viticulture résiliente	p.7
e. La pérennité du Château Latour-Martillac au sein de la famille Kressmann	p.8
II. L'ÂME D'UN CRU CLASSÉ DE GRAVES	p.9
a. L'histoire de la propriété	p.9
b. Le vignoble : un terroir d'exception au cœur de Martillac	p.11
c. L'élaboration des vins : vinification des blancs et des rouges	p.12
d. La synergie d'une équipe de passionnés	p.14
III. LES NOUVELLES AMBITIONS DU CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC	p.16
a. Un chai de vinification à la pointe de l'innovation et de la performance	p.16
b. Grapecap 1884 : l'héritage d'une parcelle, la naissance d'un vin unique	p.19
c. Une forte démarche environnementale	p.22
d. Un site résolument tourné vers l'œnotourisme	p.25
IV. LES VINS DU CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC	p.26
a. La fiche technique générale de la propriété	p.26
b. La fiche technique de Grapecap 1884, micro-cuvée parcellaire	p.27
c. Les vins de la famille Jean Kressmann	p.28



I. LA FAMILLE KRESSMANN : PORTRAITS DE FAMILLE

a) Edouard Kressmann, le précurseur



C'est à 21 ans, en 1858, que le jeune Edouard Wilhelm Ferdinand Kressmann quitte sa Poméranie natale pour Bordeaux. Il y retrouve des cousins et compatriotes allemands très impliqués dans le négoce du vin.

Très rapidement, Edouard se passionne pour ce métier et fait ses armes au sein d'une maison de négoce réputée de l'époque, Quai de Bacalan. C'est là qu'il y acquiert de solides connaissances dans la dégustation des vins, leur assemblage et leur commercialisation. Ses compétences gustatives impressionnent son

- 3 -

En 1871, Edouard Kressmann, fort de cette expérience, fonde sa propre société de négoce : « Edouard Kressmann & Cie ».

C'est en recherchant des vins blancs de qualité pour ses clients, majoritairement d'Europe du Nord et de l'Est (Allemagne, Pays-Bas, Scandinavie...), qu'Edouard Kressmann découvre l'élégance et la régularité des vins de Graves, en particulier dans la commune de Martillac. Il est particulièrement séduit par ce domaine nommé Latour, au cœur du village de Martillac. Il en achète les vins régulièrement et se lie d'amitié avec le propriétaire de l'époque.

En 1884, il conseille ce dernier dans le choix de cépages blancs sur une parcelle prometteuse. Cette parcelle, nommée « Grapechap », existe encore de nos jours et livre toujours le meilleur d'elle-même : des vins racés, complexes et vifs.

Elle était, dans sa jeunesse, l'écrin de l'entière collection des cépages sélectionnés par Edouard Kressmann pour son « Graves Monopole Dry », tant prisé par la diva Adelina Patti lors de ses tournées américaines !

b) Alfred & Jean Kressmann, visionnaires et bâtisseurs



C'est Alfred Kressmann, le fils aîné d'Edouard, qui finit par acquérir le coup de cœur de son père. Dès son achat en 1930, il en modifie aussitôt le nom, évitant ainsi toute confusion avec son illustre homonyme médocain. Le Château Latour devient le Château Latour-Martillac.

Un travail de reconstruction commence

Alfred souhaite en premier lieu rééquilibrer la production en faveur des vins rouges, alors que les blancs étaient majoritaires.

Il ne tarde pas à remarquer que certaines parcelles de Graves, jusque-là dévolues à l'élevage bovin, étaient parfaitement adaptées au cépage Cabernet Sauvignon. Après quelques années, la production de rouge dépasse celle du blanc.

- 4 -

Après la défaite de 1940 et sa démobilisation, Jean Kressmann, second fils d'Alfred, assiste son père et se passionne pour la vinification. Il s'installe à Martillac avec sa famille et s'implique dans la vie locale pendant les sombres années de la guerre.

Suite au décès de ses parents, il hérite du domaine en 1954, à une époque difficile pour l'économie viticole bordelaise. Mais le classement du cru en 1953 l'encourage dans cette voie exigeante, confiant peut-être aussi déjà sur l'aide que lui apporteraient ses enfants.

Il continue l'œuvre de son père en développant le vignoble rouge avec d'excellents Merlots Noirs implantés sur sols argilo-calcaires.



Au début des années 70, il a l'opportunité d'acquérir une partie du magnifique plateau graveleux séparant le domaine du village de Martillac : le vignoble s'étend rapidement sur près de 30 hectares.

Jean Kressmann s'illustre par d'exceptionnelles réussites avec les millésimes rouges tels que 1959, 1961, 1966, 1970, 1975 ou encore son préféré, le 1983.

Par ailleurs féru d'histoire, de littérature et de théologie, Jean Kressmann se sentait proche de Montesquieu, le philosophe vigneron des Graves. Jean aimait dire :

« Dans une bouteille de vin, il y a plus d'histoire que de géographie »

Pour lui en effet, l'art du vigneron primait sur la géologie et le climat. Jean Kressmann, devenu une personnalité de la vigne et du vin, a su apporter sa précieuse expertise lors de la naissance de l'appellation Pessac-Léognan en 1987.

- 5 -

C'est en 1934 que l'étiquette du Château Latour-Martillac voit le jour. Alfred et Jean Kressmann, excellents dessinateurs, imaginent une étiquette pour leur propriété fraîchement acquise. Ils s'inspirent du mouvement « Art déco », en vogue à l'époque de l'entre-deux-guerres, et créent cette fameuse étiquette « barrée d'or et de sable » toujours actuelle.

Le millésime 2018 marque une évolution douce de cette étiquette si singulière, avec un graphisme légèrement retravaillé afin de gagner en lisibilité tout en conservant la modernité et l'originalité de cette création historique.



c) Tristan et Loïc Kressmann, l'héritage et le développement

C'est à la fin de la décennie 70 que Jean Kressmann ressent le besoin de faire appel à ses fils pour l'aider.

Il demande d'abord, en 1975, au plus jeune, Loïc, passionné d'agriculture, puis en 1986 à Tristan pour sa complicité avec son frère et son expérience professionnelle. Cette quatrième génération Kressmann va apporter une nouvelle dynamique.

Dès les années 1990, sous la présidence de leur père, Tristan assure la direction générale du domaine et Loïc la direction technique. Avec l'aide des meilleurs consultants-œnologues de Bordeaux, ils perpétuent le savoir-faire familial et confirment la position du Château Latour-Martillac comme une valeur sûre des Graves et de l'appellation Pessac-Léognan.

Une importante rénovation des chais est effectuée par la famille en 1989 pour les adapter aux nouvelles surfaces en production et intégrer les dernières innovations techniques.

Sous l'œil bienveillant de leur père, Tristan et Loïc ont ajusté l'assemblage des vins blancs par un complément de Sauvignon Blanc, vivifiant leur style dominé jusqu'alors par le Sémillon.

Ils ont également ajouté des parcelles de Petit Verdot sur le haut du fameux plateau de Martillac. Associé au Merlot et au Cabernet Sauvignon, ce cépage contribue aujourd'hui au charme et à la complexité des vins rouges du Château Latour-Martillac.

Ils s'entourent rapidement de consultants extérieurs de qualité, comme Michel Rolland et Denis Dubourdieu.

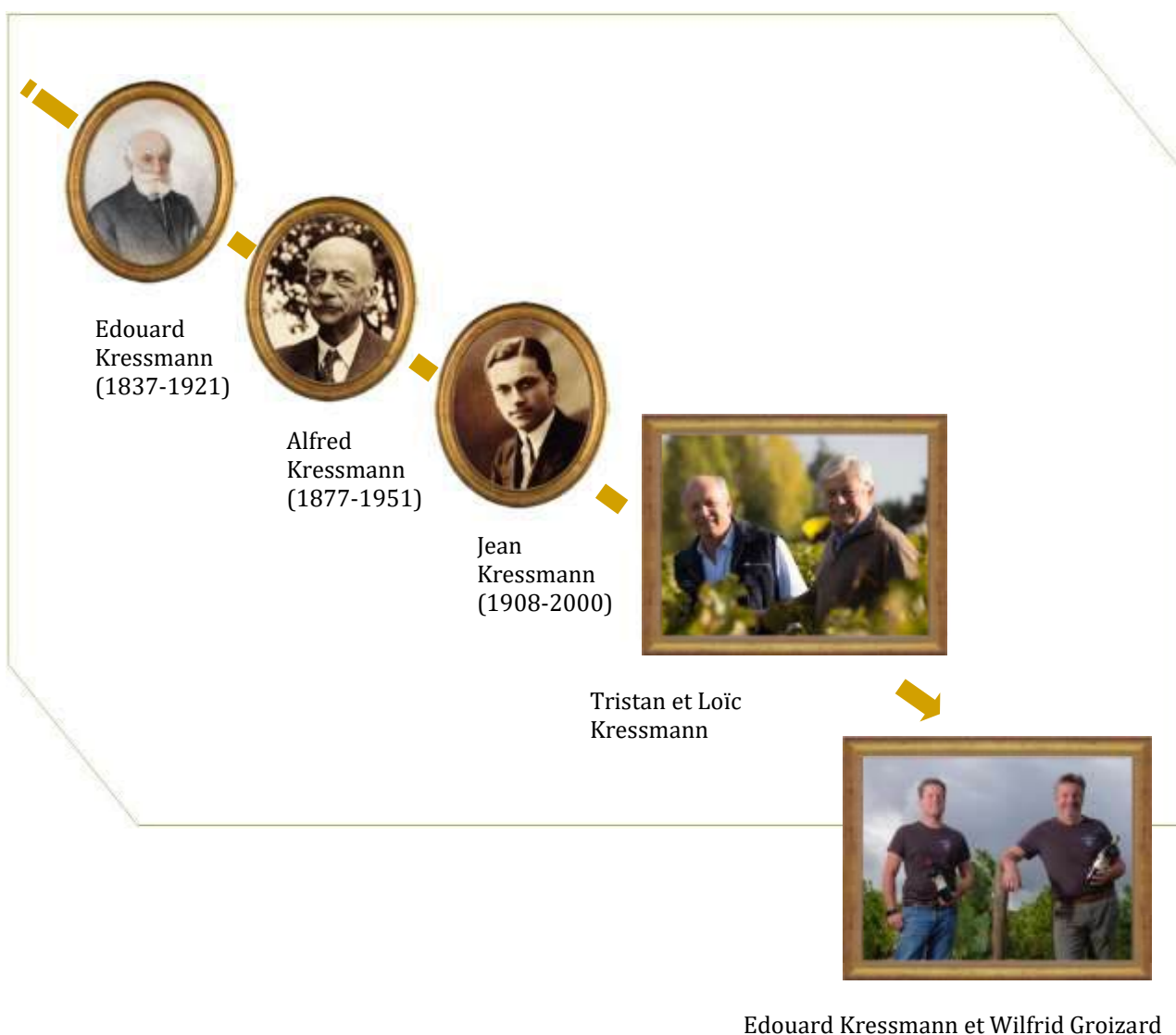
- 6 -



d) Edouard Kressmann, gardien d'un héritage, acteur engagé d'une viticulture résiliente

Édouard Kressmann, fils de Loïc et Directeur Technique depuis 2019, incarne une viticulture d'excellence, où tradition et innovation dialoguent pour façonner l'avenir des grands vins. Aux côtés de Wilfrid Groizard (DGA), il dirige un domaine chargé d'histoire avec une mission claire et ambitieuse : préserver la qualité irréprochable qui fait la renommée des vins, tout en relevant les défis majeurs de notre époque – adaptation au changement climatique, pratiques durables et création de cuvées inédites, qui écrivent une nouvelle page de l'histoire viticole sans jamais perdre de vue l'identité du domaine. Chaque décision, chaque vin, témoigne d'un équilibre subtil entre respect du terroir, savoir-faire ancestral et engagement pour une viticulture résiliente.

- 7 -



e) La pérennité du Château Latour-Martillac au sein de la famille Kressmann

La force d'une famille est d'apporter stabilité et pérennité dans une entreprise.

Edouard Kressmann, fils de Loïc et Directeur technique du Château Latour-Martillac depuis 2019, et ses cousins (4^{ème} génération de la famille Kressmann à Martillac) s'investissent toujours plus dans l'accompagnement et la promotion du domaine.

Pour garantir l'avenir, les responsabilités ont été réparties depuis 2014 en préparant en bon ordre l'arrivée de la prochaine génération.

Sous la forme juridique d'une SAS, la gouvernance est assurée par un Comité Directoire et un Conseil de Surveillance dans lesquels les branches des 6 enfants de Jean Kressmann, propriétaires du domaine, sont représentées. Ainsi les décisions stratégiques sont prises dans la cohésion familiale, avec aussi l'implication des jeunes générations.

Organisation de la S.A.S. VIGNOBLES JEAN KRESSMANN

Directoire :

- Président : Tristan Kressmann^{5*}
- Directeur Général : Loïc Kressmann^{4*}
- Directeur Général Adjoint : Wilfrid Groizard
- Membre : Hervé Kressmann^{6*}

Conseil de Surveillance :

- Président : Joël Kressmann^{7*}
- Membres : Gaële Cassagne^{2*} (seule fille de Jean Kressmann !), Yann Kressmann^{1*}, Marc Kressmann^{9*} (fils d'Hervé), Stanislas Kressmann^{8*} (fils de Tristan) et Edouard Kressmann^{3*} (fils de Loïc)

- 8 -

*ordre : de gauche à droite



II. L'ÂME D'UN CRU CLASSÉ DE GRAVES

a) L'histoire de la propriété

La propriété doit son nom à la tour qui se dresse fièrement dans la cour d'honneur du Château.

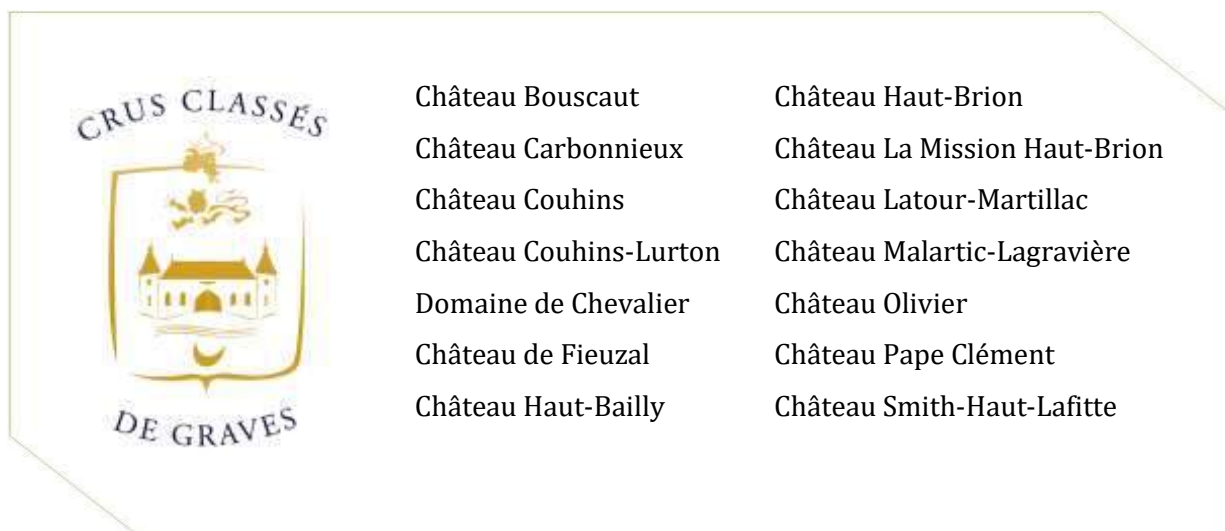
Cette tour a été bâtie au XII^{ème} siècle par les ancêtres du célèbre philosophe et vigneron Montesquieu, Baron de La Brède. Elle est l'un des derniers vestiges des crus tant vantés par l'auteur de l'Esprit des Lois. Construite à l'époque d'Aliénor d'Aquitaine, cette tour faisait partie d'un fortin destiné à contrôler l'accès au village de Martillac des visiteurs venant de la voie romaine, longeant la Garonne entre Burdigala (Bordeaux) et Tolosa (Toulouse).

L'histoire viticole du domaine remonte à la première moitié du XIX^{ème} siècle. Plusieurs plans datant de 1847 et 1860 confirment que la culture de la vigne était déjà sa principale activité agricole.

Après une dure période d'épidémies d'oïdium, de mildiou et de phylloxéra dans les vignobles de Bordeaux, le Château Latour-Martillac installe sa notoriété au fil du XX^{ème} siècle, devenant aujourd'hui une référence des vins de Graves.

Le Château Latour-Martillac, Grand Cru Classé de Graves en rouge et en blanc

Le classement des vins de Graves intervient en 1953 sous l'autorité de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO). Aujourd'hui, 14 domaines sont classés dont le Château Latour-Martillac. Celui-ci est d'ailleurs l'un des 6 Crus classés aussi bien en rouge qu'en blanc.



Le Château Latour-Martillac, AOC Pessac-Léognan

Le domaine bénéficie à partir de 1987 de la nouvelle appellation, Pessac-Léognan. Ainsi, son étiquette fait référence aux Graves - le nom de son terroir - par son classement, et à sa position géographique proche de Bordeaux par son appellation « Pessac-Léognan ».

En 1987, à l'initiative des viticulteurs du nord des Graves, dont Jean Kressmann, l'INAO crée l'appellation Pessac-Léognan. Sur le modèle des appellations communales du Médoc, le Pessac-Léognan regroupe les vignobles de 10 communes proches de la ville de Bordeaux, dont celle de Martillac. Leur histoire ainsi que leur terroir méritaient en effet une identification officielle au sein de la vaste région des Graves.

PESSAC-LÉOGNAN

L'ESPRIT BORDEAUX





b) Le vignoble : un terroir d'exception au cœur de Martillac

Des terroirs d'exception complémentaires

Le vignoble du Château Latour-Martillac se divise en deux sous-ensembles :

- 11 -

- le plateau dominant le village de Martillac, majoritairement composé de graves gūnziennes du Quaternaire déposées par la Garonne. Cette partie du vignoble, avec son sol chaud et drainant, se révèle idéale pour deux des cépages rouges de la propriété, le Cabernet Sauvignon et le Petit Verdot ;
- une croupe argilo-calcaire inclinée vers le Sud-Est, gardant quelques graves en surface. Les cépages Merlot, Sauvignon Blanc et Sémillon s'y expriment à merveille.

Le vignoble s'étend sur une superficie totale de 50 hectares, 40 hectares pour les cépages rouges et 10 hectares pour les cépages blancs. Concernant les vins rouges, le vignoble est constitué à 60% de Cabernet Sauvignon, 34% de Merlot et 6% de Petit-Verdot. Quant à l'encépagement des vins blancs, il se répartit entre 63% de Sauvignon Blanc et 37% de Sémillon.



c) La vinification des vins blancs et rouges

La réputation de la propriété doit beaucoup à la qualité de ses vins blancs. Fidèle à l'exigence héritée de l'histoire du domaine, l'équipe du chai, sous la responsabilité du Directeur Technique, mène un travail de grande précision, de la vendange jusqu'à la mise en bouteille.

- 12 -

Les Sauvignons Blancs et les Sémillons sont cueillis manuellement par tries successives, au fur et à mesure de leurs maturités. Les raisins sont transportés dans de petites cagettes, afin de préserver leur intégrité et d'éviter toute oxydation prématurée. Une fois au chai, les grappes font l'objet d'une nouvelle sélection sur table de tri.

Les raisins sont pressés lentement afin d'exprimer les arômes présents dans la pellicule. Les moûts sont ensuite clarifiés naturellement avant d'être mis en barriques de chêne, renouvelées par quart chaque année.

Après fermentation, les vins sont élevés sur lies fines, avec bâtonnage régulier pour apporter stabilité, complexité et structure. Les lots retenus dans l'assemblage du grand vin sommeillent ainsi 15 mois, pour une mise en bouteilles au cours de l'hiver suivant. Les lots choisis pour le second vin, Lagrave-Martillac, souvent issus de jeunes vignes, seront mis en bouteilles après seulement 6 mois d'élevage, avant l'été.

Les vendanges des vins rouges sont également effectuées à la main par une solide et fidèle équipe de vendangeurs. Elles débutent par les Merlots, cépage le plus précoce, suivis par les Petits Verdots et les Cabernets Sauvignons.

Au chai, les grappes sont d'abord éraflées avant que les raisins ne soient méticuleusement triés sur table et acheminés pour les fermentations dans des cuves thermorégulées en acier inoxydable.

De cette manière, chaque parcelle est vinifiée séparément avec le plus grand soin, permettant un assemblage précis du premier et du second vin.

Après cet assemblage, les vins sont élevés pendant 12 à 14 mois, suivant leur constitution. Nous utilisons des barriques de chêne français, avec une proportion moyenne de 40% de fûts neufs chaque année.

- 13 -



d) La synergie d'une équipe de passionnés

Tristan Kressmann

Après des études à Bordeaux, à l'Ecole Supérieure de Commerce et à l'Université des Sciences Economiques, suivies d'une formation à la dégustation à l'Institut d'Oenologie, au temps d'Emile Peynaud, Tristan rejoint la maison de négoce CVBG. D'abord recruté pour sa formation en gestion et informatique, il s'oriente ensuite vers la partie commerciale. En septembre 1986, son père, Jean Kressmann, lui demande de rejoindre son frère Loïc sur le domaine, pour le seconder dans la gestion du vignoble. Dès lors, il travaille sans relâche à la valorisation de l'image de la propriété et de ses vins dans le monde entier. Tristan s'investit, tour à tour, en tant que Président des Crus Classés de Graves, Président du Conseil des Vins de Graves, Vice-Président de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, Vice-président du Syndicat Viticole de Pessac-Léognan, membre de l'Académie des Vins de Bordeaux et de la Commanderie du Bontemps.

Loïc Kressmann

Depuis son enfance passée à Martillac, Loïc est passionné par la nature. Après des études en agriculture, à la faculté d'oenologie de Bordeaux et à Paris, il termine son apprentissage pratique au Château Latour-Martillac, dont il devient le Chef de Culture dès 1980, puis le Directeur Technique. Toujours autant passionné par son métier, la vigne et l'élaboration du vin, il est soucieux de produire des nectars d'exception. Il recherche avec exigence tant dans la vigne qu'au chai, la meilleure qualité de raisins tout en s'efforçant de préserver l'environnement. Tout comme son frère Tristan, il s'investit dans différentes instances : Crus Classés de Graves, Union des Grands Crus de Bordeaux, Association de Conservation des Cépages de Blancs du Bordelais et plus particulièrement dans la commission technique du Syndicat Viticole de Pessac-Léognan.

- 14 -

Edouard Kressmann

Fils de Loïc, Edouard, a rejoint son père et son oncle Tristan en janvier 2019. Il est à présent Directeur Technique de la propriété en charge de la supervision du vignoble et de l'élaboration de nos vins. Il représente la quatrième génération de la famille Kressmann à travailler au Château Latour-Martillac. Après des études d'ingénieur en agriculture à Toulouse, il complète sa formation en vinifiant dans de prestigieux domaines en France, en Californie et en Argentine. En 2011, il part s'installer à Pékin pour développer la structure commerciale d'un grand négociant bordelais. En parallèle, il est l'ambassadeur du Château Latour-Martillac sur les principaux marchés asiatiques.

Wilfrid Groizard

Responsable des activités commerciales et de la communication depuis 2014, Wilfrid a été nommé Directeur Général Adjoint en juillet 2020. Diplômé de l'Université Paris Dauphine et du Mastère de Manager de domaines viticoles à Bordeaux Sciences Agro (2019), il a d'abord travaillé pendant 10 ans dans les médias et les nouvelles communications. En 2008, Wilfrid rejoint La Winery, dans le Médoc, pour y développer un service éducatif et interactif de découverte du vin. Il initiera ensuite l'activité export parallèlement au développement de la Winemakers' Collection, qui met en lumière la personnalité créative des plus grands œnologues.

Léa Viguié

Diplômée en œnologie dans le sud de la France, Léa a rejoint le Château Latour-Martillac en 2022, succédant à Valérie Vialard, œnologue du domaine depuis plus de trente ans. Forte d'expériences en France et à l'étranger, notamment en Australie et en Argentine, elle occupe aujourd'hui le poste de Maître de Chai et Responsable Qualité Environnement. Au quotidien, Léa met ses compétences au service de la précision des vinifications et de l'engagement du domaine dans sa certification Haute Valeur Environnementale (HVE), s'inscrivant dans la continuité du travail mené pendant de nombreuses années par Valérie.

- 15 -

David Grandjean

Originaire de Montluçon (03) et fils d'agriculteurs, David a grandi au contact de la terre. Titulaire d'un BTS Agricole, il développe ses compétences en mécanique et en conduite d'engins en travaillant pendant 10 ans comme Responsable Qualité dans une carrière.

En 2011, il s'installe en Gironde et se tourne naturellement vers la viticulture, un domaine qui le passionne. Pendant plus de 10 ans, il dirige un vignoble de 80 ha en Côtes de Bordeaux en tant que Responsable d'exploitation, renforçant ainsi son expertise en gestion viticole.

En 2023, il rejoint le Château Latour-Martillac en tant que Chef de Culture, avec l'ambition de promouvoir une viticulture durable et respectueuse de l'environnement.

III. LES NOUVELLES AMBITIONS DU CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC

a) Un chai de vinification à la pointe de l'innovation et de la performance

En 2020, le domaine a achevé des travaux de rénovation de grande envergure. Ces travaux marquent véritablement une nouvelle ère pour la propriété car, au-delà d'offrir un outil de vinification plus spacieux et plus performant, ils s'inscrivent également dans une réflexion de développement de la propriété, tant sur le plan technique qu'environnemental.

Le projet d'une famille

Lancée au printemps 2018, la construction du nouveau bâtiment - d'une surface totale de 1700m² répartis sur trois niveaux – regroupant un cuvier et un chai enterré destinés aux vins rouges, aura duré près de 18 mois. Elle marque une étape importante pour le domaine, qui a investi plus de 5 millions d'euros dans ce nouvel ensemble technique réalisé par l'architecte bordelais Philippe Ducos, à l'origine de plusieurs réalisations emblématiques telles que Château de Fieuzal, Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande, Village de Bages à Pauillac, Hôtel & Restaurant La Co(o)rniche au Pyla-sur-Mer...

- 16 -

La rénovation des installations techniques s'inscrit dans une réflexion de développement de la propriété familiale avec pour mission de transmettre aux générations futures un nouvel outil de travail à la pointe de la technologie, qui allie à la fois savoir-faire traditionnel et innovation technique.

***« Ce nouveau chai est un investissement à long terme
que nous faisons pour nos enfants. » - Tristan Kressmann***

Un chai à la dimension d'un Grand Cru Classé

Le nouveau cuvier représente une surface de 730m² au sol. Plus spacieux et baigné par la lumière naturelle du jour, le nouveau cuvier offre un confort de travail optimal et plus de sécurité pour les équipes techniques, qui ont pu s'approprier ce lieu dès les vendanges 2019. Fabriquées en France par l'entreprise Serap, 22 nouvelles cuves inox tronconiques à double paroi, d'une capacité de 124hl et 70hl remplies par gravité, s'ajoutent aux 27 cuves existantes pour une capacité totale de 4500hl. Plus performantes et moins consommatrices en eau lors de leur nettoyage, elles permettent surtout une sélection parcellaire plus précise en adéquation avec la surface de chaque parcelle.

Le nouveau chai à barriques enterré de 600m², disposé en deux espaces, bénéficie d'une meilleure inertie thermique pour un élevage des vins rouges en barriques dans des conditions optimales.

Les installations existantes dédiées au vin blanc ont été conservées, étant parfaitement fonctionnelles pour la fermentation et l'élevage en barriques.

Quelques chiffres

- 5,5 millions d'euros d'investissement
- 1700 m² créés (R-1 + rdc + R+1)
- 660 m² de nouvelle cuverie
- 22 nouvelles cuves tronconiques, à double paroi (dont 16 cuves de 124hl, 6 de 70hl)
- 4500 hl de capacité totale
- 42 cuves au total
- 600 m² de chai enterré
- 100 m² d'espace réceptif créés

- 17 -



CHÂTEAU
LATOUR ~ MARTILLAC



Un chai plus respectueux des contraintes environnementales

- 18 -

Le nouveau chai de vinification des vins rouges a pris en compte, dès sa conception, les enjeux environnementaux.

- Le chai à barriques des vins rouges est à présent souterrain, permettant une meilleure isolation thermique et un moindre usage de système de climatisation ;
- Le nouveau cuvier est équipé de cuves inox dont les parois intérieures sont traitées de manière à limiter l'accrochage des cristaux de tartre du vin et permettre ainsi un nettoyage plus facile et une réduction significative de la consommation d'eau ;
- Ces cuves sont dotées d'une paroi à « doubles peaux » pour une isolation thermique efficace favorisant une régulation optimale des températures ;
- Le système de refroidissement à eau perdue, en place dans l'ancien cuvier, a été remplacé par un groupe de refroidissement à air pour économiser l'eau.

b) Grapecap 1884 : l'héritage d'une parcelle, la naissance d'un vin unique

Greffée en 1884 après la grave crise phylloxérique, la parcelle Grapecap est la plus ancienne du Château Latour-Martillac. Relevée sur la carte du 19^{ème} siècle de la propriété, elle porte le nom de « Joualle de Grapecap ».

Dominée par le cépage endémique du Sémillon, elle présente une remarquable diversité de cépages et sa longévité, sans transformation, est exceptionnelle.

Intégrée jusqu'alors au Grand Vin Blanc du Château Latour-Martillac, elle donne aujourd'hui naissance à une cuvée inédite, incarnation d'un terroir unique et d'un savoir-faire historique.

Une histoire, un mystère

La parcelle apparaît sur la carte historique du domaine, établie et dessinée par le Conservateur des Ponts et Chaussées C. Arnaud en 1861 et conservée à la propriété. Sur le tableau inscrit à la main, à même la carte, elle figure en tant que n° 23 et s'intitule « Joualle de Grapecap ». Ce nom indique une parcelle au caractère généreux, associant la culture de plusieurs espèces végétales et notamment différents types d'arbres fruitiers.

- 19 -

Une telle parcelle au sein de la propriété, constituée de plusieurs cépages et âgée de plus de 140 ans, est un mystère. Ses rendements et ses sols complexes à travailler, auraient dû la condamner à disparaître ou à évoluer.

Elle est associée à la figure de Jean Kressmann qui dirigea la propriété à partir de 1954 et impulsa son ascension. Très attaché au cépage Sémillon, il assura la conservation de cette parcelle durant toutes ses années à la tête du domaine.

Après lui, elle fut considérée par ses fils Tristan et Loïc comme un patrimoine vivant et conduite selon les mêmes pratiques culturelles.



C'est tout à la fois, sans doute, ce caractère patrimonial, la mémoire familiale et la qualité de ses fruits qui ont permis sa conservation jusqu'à nos jours, dans une intégrité historique remarquable.

Une parcelle, un univers

Située au sud-est du domaine, sur les meilleurs terroirs argilo-calcaires de la propriété, la parcelle Grapecap s'étend sur 65 ares.

Elle est composée principalement de Sémillon et de Muscadelle, qui côtoient une grande diversité d'autres cépages blancs, non endémiques de la région, recensés lors d'un inventaire complet du matériel végétal de la parcelle Grapecap par Louis Bordenave, ampélographe bordelais : l'Ugni Blanc, le Chasselas, la Folle Blanche, le Merlot blanc, le Meslier Saint-François ou encore le Melon de Bourgogne.

Autrefois, les vins blancs étaient directement assemblés dans les parcelles, chacune regroupant plusieurs cépages complémentaires. La cueillette s'effectuait au même moment pour toutes les variétés. Le Sauvignon Blanc apportait le caractère vif et fruité et le Sémillon la structure, le gras et la rondeur.

- 20 -

Grapecap est une « parcelle collection », véritable rapporteur de mémoire, authentique conservatoire du patrimoine génétique des cépages blancs du Château.

Depuis les années 1990, ce patrimoine est l'objet d'étude et de reproduction, pour assurer de nouvelles plantations et la perpétuation d'un héritage à la fois admirable et unique.

L'hétérogénéité génétique participe directement de l'identité de la propriété, envisagée comme un creuset de singularité.

La vigne est travaillée à la main et cultivée de façon traditionnelle. Seul le cheval ménage ses rangs et la nature de ses sols.



Un vin, une œuvre

Remarquée et suivie par Edouard Kressmann, Directeur Technique de la propriété, Grapecap s'est peu à peu muée en vision : celle d'une cuvée nouvelle, issue exclusivement de la parcelle puis de la sélection des meilleurs jus.

Un défi de récolte et de rendement, pour ramasser l'ensemble des cépages à maturité optimale et refléter toute la beauté singulière du lieu.

Chaque étape de l'élaboration du vin a été pensée pour accompagner cette spécificité et ménager la pleine expression du fruit : pressurage en grappes entières ; fermentation dans différents types de contenants (barriques QTT et Wineglobe) ; élevage durant 10 mois sur lies totales avec bâtonnage ; enfin, assemblage des contenants et fin d'élevage sur lies pendant 5 mois en cuve.

Le Sémillon historique et la diversité variétale créent un vin profondément unique, qui offre une nouvelle perception et un regard inédit sur le domaine.

***« Grapecap 1884 est un vin de lieu qui révèle
tout le potentiel du Sémillon et amène à une
multitude de questions sur la viticulture d'hier,
d'aujourd'hui et de demain. » - Edouard Kressmann***



- 21 -

Comme une création inspirée et accomplie, la production de cette micro-cuvée sera assurée uniquement lors des plus grandes années de production des vins blancs.



c) Une forte démarche environnementale

Le Château Latour-Martillac s'est engagé depuis plusieurs années à faire évoluer ses pratiques culturales pour mieux respecter la faune et la flore locale ainsi que ses collaborateurs, les riverains de ses vignobles et ses clients consommateurs.

Un engagement environnemental salué par l'obtention de la certification HVE3

La propriété a souhaité marquer son engagement environnemental par l'obtention en 2020 de la certification Haute Valeur Environnementale de niveau 3, dans le cadre du Système de Management Environnemental (SME) mis en place par le CIVB en 2010.

Cette certification permet de valider les bonnes pratiques mises en place depuis de nombreuses années :

- Réduction des intrants phytosanitaires
- Maintien de la biodiversité dans et autour du vignoble
- Gestion raisonnée des ressources en eau

- 22 -

Depuis 2010, le Château Latour-Martillac accompagne le travail d'un apiculteur sur ses terres. Celui-ci a installé 38 ruches au cœur du vignoble de Martillac et une quinzaine à proximité des parcelles du Château Langlet à Cabanac. Les abeilles et la présence d'insectes pollinisateurs sont de très bons indicateurs de la qualité d'un écosystème.



Un engagement environnemental de longue date

Cette nouvelle certification HVE 3 illustre l'engagement de la propriété, depuis de nombreuses années, dans une viticulture respectueuse de son environnement.

Les principales dates de cet engagement :

- 1999 : Mise en place d'une station de traitement des effluents viti-vinicoles
- 2000 : Généralisation des travaux en vert dans le vignoble, lutte prophylactique
- 2008 : Arrêt des herbicides chimiques sur les 3 uniques hectares traités ainsi à Martillac
- 2008 : Déploiement de la confusion sexuelle dans la vigne
- 2010 : Début de plantations intensives de haies et corridors écologiques le long des vignes
- 2010 : Installation des premières ruches sur les vignobles de Martillac et Cabanac
- 2014 : Arrêt des traitements anti-botrytis
- 2014 : Utilisation de chevaux pour les travaux dans les vieilles vignes
- 2015 : Arrêt des traitements avec des produits CMR
- 2016 : Financement de 50 charmes et de 1,6 km de haies dans le village de Martillac
- 2019 : Nouvelle démarche pour obtenir la certification HVE3 dans le cadre du SME
- 2020 : Obtention de la certification HVE3

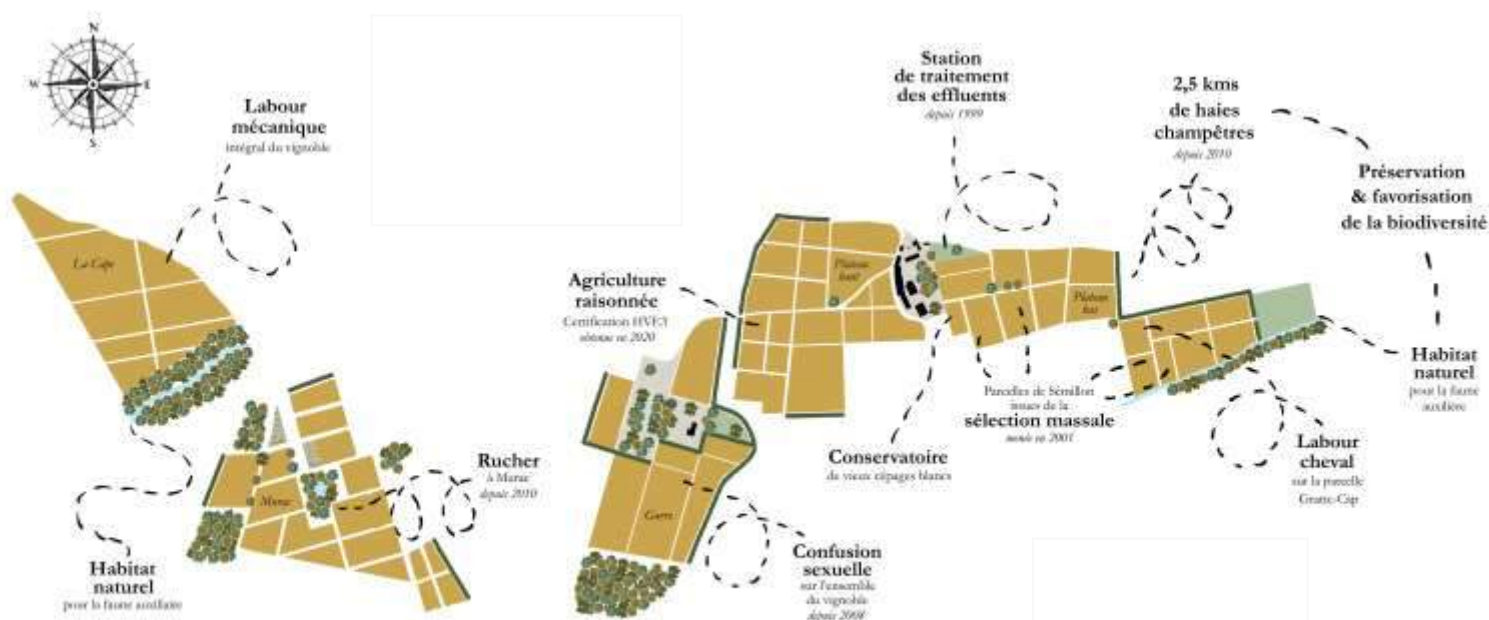
- 23 -

Un engagement de proximité avec la Charte de bon voisinage

Depuis 2020, la propriété s'engage dans la Charte agricole de bon voisinage initiée par la Chambre d'Agriculture de Gironde et adoptée par le Syndicat Viticole de Pessac-Léognan.

Cette charte prévoit les éléments suivants :

- Des Zones de Non Traitement (ZNT) à proximité des habitations voisines ;
- L'engagement de ne pas réaliser des traitements lorsque le vent souffle à plus de 19 km/h ;
- L'information des riverains relayée la veille des traitements sur le vignoble.



Des fournisseurs sélectionnés selon leur engagement éco-responsable

Les démarches en faveur de l'environnement vont de pair avec la recherche permanente de partenaires et de fournisseurs qui partagent avec nous le respect de notre environnement.

C'est ainsi qu'elle a fait les choix suivants :

- Barriques : elles proviennent exclusivement de forêts françaises. Plus de la moitié des tonneliers exploitent du bois provenant de forêts certifiées PEFC.
- Bouteilles : elles sont produites à Vayres en Gironde et sont issues de 55 à 80% de verre recyclé. Une partie des bouteilles vides consommées sur la propriété sont recyclées et transformées en bougies par la start-up bordelaise « Les Bougies du Vin ».
- Bouchons : utilisation de bouchons en liège car il s'agit d'un système de bouchage présentant le meilleur bilan carbone comparé aux capsules à vis et aux bouchons technologiques ou en verre.
- Capsules : capsules en étain 100% recyclable.
- Caisses bois de conditionnement : les partenaires du domaine s'engagent notamment pour une traçabilité à 100% des bois utilisés, la recherche de circuits d'approvisionnement courts et la valorisation des déchets.
- Cartons de conditionnement : les cartons utilisés sont composés à 75% de matières recyclées et recyclables à 100%. Tous les process de fabrication et d'impression des cartons sont conçus entre la Vendée, la Charente et la Gironde.
- Etiquettes : c'est le produit sur lequel il reste encore beaucoup de chemin à faire. Les contraintes qui s'imposent sont 1. l'utilisation de colles très longue durée qui coïncident avec la durée de conservation des vins ; 2. la résistance d'étiquettes pour les vins blancs notamment lorsque les bouteilles sont placées dans des seaux à glace. Un travail quotidien est mené pour améliorer l'empreinte carbone de cet élément de production.
- Produits locaux pour les dégustations : dans le cadre des visites et notamment des dégustations « accord mets-vins », les produits de la région bordelaise sont mis en valeur et le « consommer local » est favorisé autant que possible. Ainsi sont nées de belles collaborations avec des partenaires locaux tels que la Fromagerie From'Ange à La Brède, le chocolatier bordelais Cadiot-Badie ou encore la maison Caviar de France à Biganos.
- Documents de communication : le volume des impressions de brochures et autres dépliant est limité. Les communications numériques via le site web et les réseaux sociaux sont privilégiées. Lorsqu'un document de communication est imprimé, celui-ci est forcément édité sur des papiers aux normes PEFC (norme européennes Greenpeace) et/ou FSC (norme internationale WWF) c'est à dire issus de forêts gérées de façon durable. Les encres utilisées sont végétales et toutes les fournitures utilisées (plaques, etc...) sont recyclées.

d) Un site résolument tourné vers l'œnotourisme

Fort d'une réputation d'accueil et de convivialité, le Château Latour-Martillac invite les amoureux du vin à venir découvrir la propriété familiale et à passer un moment privilégié dans ce lieu d'exception, de charme et de quiétude, situé à seulement 30 minutes de Bordeaux.

L'équipe du Château Latour-Martillac accueille particuliers et groupes, tout au long de l'année, du lundi au samedi, de 10h00 à 18h00, pour des visites et dégustations ou des événements professionnels.

Les visites guidées leur permettent de s'imprégner de l'histoire du Château et celle de la famille Kressmann, et les invitent à découvrir le terroir des Graves et les secrets d'élaboration des vins blancs et rouges de la propriété.

Les nouveaux chais offrent depuis 2020 un tout nouveau circuit de visite (permettant notamment aux visiteurs de découvrir les installations techniques et observer les vinifications au-dessus du cuvier pendant les vendanges), ainsi qu'un nouvel espace réceptif de 100m² comprenant un espace de dégustation et une boutique d'inspiration art-déco, pour offrir aux visiteurs une expérience de visite unique.

- 25 -

En reconnaissance de la qualité de son accueil, de l'excellence de ses équipements et de l'originalité de ses expériences œnotouristiques, le domaine a obtenu deux récompenses « Best Of Wine Tourism » respectivement en 2022 dans la catégorie « Art et Culture » et en 2023 dans la catégorie « Découverte et Innovation ».



IV. LES VINS DU CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC

a) La fiche technique générale de la propriété

Nom :	Château Latour-Martillac Cru Classé de Graves
Appellation :	Pessac-Léognan
Propriétaire :	Famille Jean Kressmann
Dirigeants :	Tristan & Loïc Kressmann Wilfrid Groizard (DGA)
Directeur Technique :	Edouard Kressmann
Maître de Chai :	Léa Viguier
Chef de Culture :	David Grandjean
Superficie du vignoble :	50 hectares (rouge : 40 ha ; blanc : 10 ha)
Sols :	Graves gūnziennes du Quaternaire glissées des Pyrénées
Encépagement (rouge) :	60% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 6% Petit Verdot
Encépagement (blanc) :	63% Sauvignon Blanc, 37% Sémillon
Densité :	7 200 à 10 000 pieds/hectare
Age moyen du vignoble :	Rouge : 25 ans ; Blanc : 35 ans
Particularité :	Parcelle de « Grape-cap » datant de 1884
Certification :	Haute Valeur Environnementale (niveau 3)
Mode de conduite :	Protection raisonnée
Taille :	Cabernet-Sauvignon et Sauvignon-Blanc en Guyot simple ; Merlot, Petit Verdot et Sémillon en Cordon
Vendanges :	Manuelles
Vinification des blancs :	En barriques de chêne français
Vinification des rouges :	En cuves inox thermo-régulées
Elevage des blancs :	Sur lies pendant 15 mois
Elevage des rouges :	De 12 à 14 mois
Production moyenne :	Rouge : 240 000 bouteilles ; Blanc : 50 000 bouteilles
Commercialisation :	Place de Bordeaux

b) La fiche technique de Grapecap 1884, micro-cuvée parcelaire

Nom :	Grapecap 1884
Appellation :	Vin de France
Année de plantation :	1884
Surface de production :	65 ares situé sur le versant Est de la propriété
Sols :	Sols argilo-calcaires offrant drainage naturel et exposition optimale pour l'expression des cépages blancs
Encépagement :	96% Sémillon (3580 pieds) ; 3% Muscadelle (110 pieds) ; 1% autres cépages (Ugni Blanc, Chasselas, Sauvignon Blanc, Meslier Saint-François, Folle Blanche, Gamay, Melon de Bourgogne...)
Taille :	Cordon de Royat et éventail sauternais
Nombre total de plants :	3 734 pieds
Vendanges :	Manuelles et en cagettes
Vinification :	Pressurage en grappe entière, avec séparation des jus de goutte et jus de presse, fermentation alcoolique en barriques QTT et en Wineglobe
Elevage :	Sur lies pendant 15 mois, dont 10 mois en barrique de chêne français QTT et en Wineglobe.
Commercialisation :	Place de Bordeaux
Conditionnement :	En caisse bois de 1 et 3 bouteilles et de 1 magnum, étiquettes numérotées

- 27 -



c) Les vins de la famille Jean Kressmann

Appellation Pessac-Léognan :

- Château Latour-Martillac (rouge & blanc), *Grand Cru Classé de Graves*
- Lagrave-Martillac (rouge & blanc), *second vin du Château Latour-Martillac*
- Lacroix-Martillac par Latour-Martillac (rouge & blanc), *sélection parcellaire*

Appellation Graves :

- Château Langlet (rouge & blanc), *propriété de la famille Jean Kressmann depuis 1999*

Appellation Bordeaux Rosé :

- Le Rosé (rosé), *rosé de pressée, 100% Cabernet-Sauvignon*

Appellation Vin de France :

- Grapecap 1884 (blanc), *micro-cuvée parcellaire, parcelle de blanc plantée en 1884*



Contact Propriété

S.A.S. Vignobles Jean Kressmann
8 Chemin La Tour, 33650 Martillac, France

Responsable de la Communication : Wilfrid Groizard

chateau@latourmartillac.com

Tel : +33 (0)5.57.97.71.11

latourmartillac.com