



LACROIX-MARTILLAC

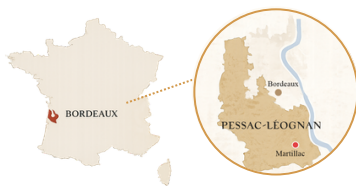
ROUGE 2024

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN

Sélection parcellaire
du Château Latour-Martillac

DOMAINE

- Propriétaire** Famille Jean Kressmann depuis 1930
- Classement** Grand Cru Classé de Graves, en Rouge & en Blanc
- Appellation** AOC Pessac-Léognan
- Vins** 1er vin : Château Latour-Martillac ; 2nds vins : Lagrave-Martillac & Lacroix-Martillac
- Directeur Technique** Edouard Kressmann
- Œnologues-conseils** Christophe Ollivier & 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** 59% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 6% Petit Verdot
- Taille** Guyot double (Cabernet-Sauvignon) & 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, dédoubleage, effeuillage, échardage, éclaircissage.
- Certification** Haute Valeur Environnementale (HVE3)

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME 2024

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, suivis par les premiers Merlot dès le 14 septembre, jusqu'aux derniers Cabernet-Sauvignon le 4 octobre 2024.

- Cycle de la vigne**
- Débourrement : 25 mars
 - Floraison : 28 mai
 - Véraison : 28 juillet

- Vendanges**
- Merlot : du 14 au 25 septembre
 - Cabernet-Sauvignon : du 28 septembre au 04 octobre
 - Rendement : 42 Hl/Ha

- Vinifications**
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
 - Élevage : 12 mois en barrique de chêne français
 - Barriques neuves : 15%
 - Degré alcoolique : 13% vol.
 - Analyse : AT : 3,02 | pH : 3,59 | GF : 0 | AV : 0,29 | IPT : 54

DÉGUSTATION



- Assemblage** 60% Merlot - 40% Cabernet-Sauvignon
- Mise en bouteille** Au Château, en mai 2026 - 28 000 bouteilles
- Commercialisation** Place de Bordeaux

Le vin présente une robe rubis soutenue et brillante. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouges frais, complétés par des notes subtilement torréfiées (café). En bouche, le vin séduit par sa belle rondeur et son équilibre. Les tanins sont soyeux apportant de la structure sans dureté. De légères touches boisées, discrètes mais élégantes, viennent enrichir l'ensemble. La finale est agréable et persistante, portée par le fruit.

SERVICE

- Potentiel de garde** 7/10 ans
- Température de service** 16-18°C
- Ouverture du flacon** À déguster dès l'ouverture.
- Accords mets & vins** Viandes rouges, charcuteries, fromages affinés, desserts chocolatés.