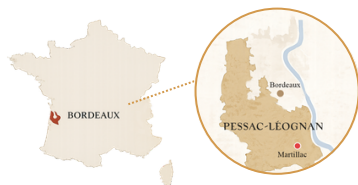


LAGRAVE-MARTILLAC
BLANC 2025APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN
Second vin du Château Latour-Martillac
depuis 1990

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** 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 & exposition optimale pour l'expression des cépages blancs
- Encépagement** 60% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon
- Taille** Guyot double (Sauvignon Blanc) & 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 (HVE3)

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME 2025

L'hiver 2025 s'est révélé relativement doux et humide. Ces conditions ont permis une bonne recharge hydrique des sols, constituant une réserve précieuse pour la vigne en vue d'une saison estivale sèche. Le débourrement, précoce et homogène, a été observé dès la mi-mars, avec environ quinze jours d'avance. Le printemps, sec et aux températures supérieures aux normales saisonnières, a favorisé un développement végétatif rapide tout en limitant la pression sanitaire. Cette dynamique s'est prolongée jusqu'à l'été, permettant de conserver l'avance observée en début de cycle. Les premières fleurs sont apparues dès le 15 mai. La floraison, rapide et homogène, laissait toutefois déjà entrevoir un nombre de grappes relativement limité par pied, annonçant des rendements modérés. L'été, particulièrement chaud et sec, accompagné d'amplitudes thermiques marquées, a freiné le grossissement des baies tout en favorisant une belle concentration des raisins et la précision aromatique des blancs. Quelques pluies fin août ont apporté une respiration bienvenue, évitant un stress hydrique excessif et permettant une maturation régulière jusqu'aux vendanges.

Cycle de la vigne

- Débourrement : 20 mars
- Floraison : du 16 au 30 mai
- Véraison : du 15 au 31 juillet



Vendanges

- Vendanges manuelles et en cagettes
- Sauvignon Blanc : du 20 au 28 août
- Sémillon : du 26 août au 1er septembre
- Rendement : 32 Hl/Ha



Vinifications

- Fermentation alcoolique en barrique
- Élevage : 7 mois sur lies en barrique de chêne français
- Barriques neuves : 15%
- Degré alcoolique : 13,5% vol.
- Analyse : AT : 3,75 | pH : 3,24 | GF : 0,3 | AV : 0,32



DÉGUSTATION



- Assemblage** 51% Sauvignon Blanc - 49% Sémillon
- Mise en bouteille** Au Château, en mars 2026 - 12 000 bouteilles
- Commercialisation** CVBG - Kressmann

La robe est pâle aux reflets dorés et brillants. Le nez se révèle explosif et gourmand, offrant un bouquet expressif de fruits exotiques, dominé par des notes de mangue et d'abricot, relevées d'une touche délicatement régressive de bonbon anglais. En bouche, l'attaque est ronde et généreuse, soutenue par des arômes d'abricot. La finale, vive et rafraîchissante, évolue sur de subtiles notes de zestes de citron, apportant dynamisme et équilibre à l'ensemble.

SERVICE



Potentiel de garde
5 ans



Température de service
10-12°C



Ouverture du flacon
À déguster dès l'ouverture.



Accords mets & vins
Apéritif, poissons, fruits de mer, fromages affinés.