



CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC

GRAND CRU CLASSÉ

BLANC 2024

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN



16,5-17 /20

Le Point

93-95 /100

SARREVOISIN
VIN
DE FRANCE

93-95 /100

Wes Beck

93-94 /100

JAMES SUCKLING.COM

93 /100

Decanter

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



*Enologues-
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 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*

- Vendanges manuelles et en cagettes
- Sauvignon Blanc : du 04 au 11 septembre
- Sémillon : du 12 au 19 septembre
- Rendement : 52 Hl/Ha

*Vinifications*

- Fermentation alcoolique en barrique
- Élevage : 15 mois sur lies,
dont 10 mois en barrique de chêne français
- Barriques neuves : 20%
- Degré alcoolique : 12,5% vol.
- Analyse : AT : 4,98 | pH : 3,04 | GF : 0,56 | AV : 0,3

DÉGUSTATION



- Assemblage* 60% Sauvignon Blanc - 40% Sémillon
- Mise en bouteille* Au Château, en mars 2026 - 30 000 bouteilles
- Commercialisation* Place de Bordeaux

Ce vin présente une robe or paille clair, limpide, aux reflets brillants. Le nez, net et expressif, dévoile des arômes d'amande fraîche, soutenus par des notes d'ananas frais et de délicates touches florales. En bouche, l'attaque est vive et précise, laissant place à une palette aromatique où les agrumes viennent enrichir la complexité. L'ensemble est porté par une belle tension, apportant énergie et équilibre. La finale, longue et persistante, se distingue par une élégante salinité.

SERVICE



Potentiel de garde
10 ans



Température de service
10-12°C



Ouverture du flacon
30 min avant dégustation.
Carafage uniquement si nécessaire.



Accords mets & vins
Poissons, fruits de mer, volailles, fromages
affinés.