

2011

2011

**Finalelement, une très belle qualité...
Malgré une météo paradoxale.**

Comme vous l'avez remarqué dans vos campagnes et sans cesse sur les médias, ce millésime 2011 a été précocement très chaud et fortement marqué par la grande sécheresse qu'a subie notre région atlantique jusqu'à la mi-juillet... **Le plein été au printemps...** qui finit par bloquer la vigne... Notre vignoble au sol de graves profondes a subi de plein fouet la sécheresse et la chaleur printanière privant partiellement le sous-sol des ressources hydriques nécessaires au développement harmonieux de la vigne..... Par la suite s'est installé un temps relativement frais et humide jusqu'à fin août... **Le printemps en été...** qui paradoxalement, sera bénéfique au déblocage de la vigne et à la maturité des raisins ! **Ces conditions, un peu « à l'envers »,** ont affecté le rendement de la vigne, les cabernets sauvignons y ont été les plus sensibles. Fort heureusement **l'été est revenu en force en septembre** favorisant la maturation et la concentration de tous les cépages. **La récolte a été faible mais heureusement de belle qualité.**

Les vendanges ont commencé 15 jours en avance : les Blancs Secs du 23 août au 9 septembre et les Rouges du 13 au 30 septembre.

Malgré cette précocité, plus d'un mois de vendanges ciselées et de vinifications subtiles ont été nécessaires pour exprimer le meilleur du fruit et du terroir. D'ores et déjà nous pouvons annoncer **une très belle expression des Rouges** fruités, de bonne structure souple et soyeuse, arborant leur grande classe et leur typicité. De surcroît la fraîcheur est là, garante du plaisir, de l'équilibre et de la longévité de nos vins.

Plus que jamais **la qualité de ce millésime était à l'image du vigneron, attentif et réactif face aux caprices climatiques, et d'un vignoble parfaitement entretenu** où la sensibilité du terroir est respectée, où l'évolution de la vigne est scrupuleusement observée. Nous avons dû plus que d'habitude, **sélectionner, choisir, trier, décider, séparer...** Nos bons choix viticoles, nos vendanges chirurgicales, nos vinifications adaptées et nos assemblages subtils auront été les ingrédients déterminants pour la réussite de ce millésime...

Un vrai millésime de vigneron.



CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC ROUGE 2011

ASSEMBLAGE : 65 % MERLOT - 35 % CABERNET SAUVIGNON

**13,5° - PH : 3,7
RENDEMENT : 32 HL/HECTARE**

A.O.C. PESSAC-LEOGNAN

SOIS : Graves profondes / sous-sol argilo-graveleux

ROUGE : 8 hectares [60% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot, 5% Malbec].

BLANC : 1 hectare [80% sauvignon, 20% Sémillon].

AGE MOYEN : 30 ans

DENSITE PLANTATION : 6600 pieds/ha

Tri à la vendange manuelle. Au chai deux tris sur table, avant et après éraflage.

Mise en cuves béton thermorégulées de 50 à 80 hl, par gravité.

Remontages et pigeages manuels. Extraction modérée.

Fermentation malolactique en barrique.

Elevage en barriques 14 mois dont les quatre premiers mois sur lies.

1/3 barriques neuves.

DEGUSTATION :

Belle couleur profonde, rouge foncée et brillante.

Arômes mélangés de fruits rouge et noirs mûrs. Cuir, cacao et épices. Graphite et terre graveleuse fraîche pour le côté minéral.

En bouche, le vin est pur, velouté et concentré. Il est généreux et énergique, ce qui lui confère de l'amplitude et un rayonnement de fruit mûr intense. Une belle structure de tanins fins donne une sensation tactile soyeuse qui se poursuit en finale.

Ce vin racé, équilibré et rond, procure un plaisir délicat et immédiat qui caractérise sa typicité. Il nécessitera néanmoins de se garder quelque temps en cave.



EXPLOITANT : S.C. DOMAINE DE CHEVALIER – FAMILLE BERNARD

ADMINISTRATEUR-GERANT : OLIVIER BERNARD

CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC – MARTILLAC – FRANCE + 33 (0)5 56 64 16 16 – OLIVIERBERNARD@LESPAULT-MARTILLAC.COM