

LA BONNE SURPRISE DU MILLESIME 2012

Un printemps pluvieux fut bienvenu après deux années de sécheresse prononcée. Les inconvénients liés à cette pluviométrie (risques de maladies) ont été bien maîtrisés grâce aux moyens préventifs mis en œuvre par la stratégie technique. La floraison échelonnée a engendré une certaine hétérogénéité. Pour cela, nous avons effectué d'importantes interventions "en vert" au cours des mois de juillet et août qui ont conduit à une très bonne homogénéité finale.

Un Été finalement superbe après un mois de juillet hésitant mais peu pluvieux (en quantité). La croissance s'est arrêtée début août et la **période de maturation** (début août - début octobre) a bénéficié de **conditions d'ensoleillement et de chaleur exceptionnelles sans une goutte de pluie**.

En conséquence nous avons observé un **état sanitaire impeccable**, une **grande richesse en sucres**, une **excellente acidité** (qualité de nos terroirs) et des **pellicules chargées en polyphénols** pour les rouges.

Nos blancs ont tous été vendangés par tris manuels entre le 12 septembre et le 5 octobre. Les conditions optimales de maturité et de température ont donné des lots somptueux, fermentés majoritairement en barrique sans malo. Ils sont caractérisés par : **rondeur, fraîcheur, intensité aromatique, puissance et vivacité**...L'élevage sur lies fines leur confèrera finesse, précision et élégance. Nous pouvons désormais confirmer la **réussite d'un grand millésime en blanc sec**.

Nos rouges ont été vendangés entre le 9 et le 18 octobre. La particularité de ce millésime résidait dans le manque de synchronisation entre la maturité technique (sucres-acides) et la maturité phénolique : la qualité des tanins et des arômes étant indispensable pour la réussite d'un millésime de Bordeaux, **il fallait pouvoir attendre longtemps que les peaux s'attendrissent**. Le risque (élevé) de cette attente était le développement de pourriture grise, mais grâce à la qualité de la préparation de nos vignobles, **nous avons finalement réussi à vendanger des fruits riches aux tanins aboutis**.

Les vinifications ont donné de **beaux vins charnus, frais et savoureux, aux tanins mûrs et nobles, bien au-delà de nos espérances** ! Fin décembre les malos étaient quasiment terminées, signe qualitatif supplémentaire d'un **millésime de grande qualité en rouge**.



CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC ROUGE 2012

ASSEMBLAGE : 65 % MERLOT - 35 % CABERNET SAUVIGNON

ALC 13,5°

A.O.C. PESSAC-LEOGNAN

SOLS : 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

VENDANGE ET VINIFICATION

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 et élevage en barriques 14 mois dont les quatre premiers mois sur lies.

1/3 barriques neuves.

DEGUSTATION :

Belle couleur profonde, rouge foncée et brillante.

Arômes intenses de fruits rouges et noirs mûrs. Cuir, cacao et épices. Graphite et terre graveleuse fraîche pour le côté minéral. En bouche, le vin est pur, large, 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 et mûrs 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