



CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC

2013

ROUGE 2013 BELLE REUSSITE

Ce millésime soutiendra largement la réputation de nos domaines.

Les conditions climatiques moyennement favorables ont exigé **un suivi plus intense que jamais**, un **travail très précis** dans le vignoble, des **vendanges manuelles** (en cagettes) particulièrement **méticuleuses** et une **organisation drastique du tri à la réception de vendange** (pour les rouges). La **gestion de tous les détails** et une **prise de risque mesurée pour atteindre la maturité** ont permis d'**exprimer le potentiel du terroir**. Le beau soleil de l'été, l'expérience et le respect du fruit, ont été les clés de la réussite d'un **grand vin blanc**.

LES ETAPES CLIMATIQUES DU MILLESIME

- **Printemps pluvieux et froid, floraison tardive** et très irrégulière, rendements diminués.

- **Superbe été chaud et ensoleillé**. La vigne rattrape du retard et fait un excellent début de maturité.

- **septembre instable et chaud à la fin**. Les vignes sont très saines. La cueillette des blancs peut s'effectuer dans de très bonnes conditions du 24 au 27 septembre. Les rouges continuent de bien mûrir et sont vendangés au cours de la première décade d'octobre.

VENDANGES

BLANC : du 24 au 27 septembre 2013

ROUGE : du 1^{er} au 11 octobre 2013



CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC ROUGE 2013

ASSEMBLAGE : 65 % MERLOT - 35 % CABERNET SAUVIGNON

ALC : 13 % VOL.

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

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 :

Robe rubis intense.

Un nez de cerise riche, pur et frais, très attrayant.

En bouche la rondeur en attaque, le soyeux et la finesse des vieilles vignes de merlot séduisent par leur fraîcheur. Le fruité bien présent, est ample et généreux. La maturité est là, sans agressivité acide. Vin fin et structuré. Délicieux !

A boire dans les 4 à 6 ans, encore sur son fruit.



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