



CHATEAU
LESPAULT-MARTILLAC

2014

UN MAGNIFIQUE ÉTÉ INDIEN POUR UN
GRAND MILLÉSIME 2014 !

A partir du 27 août, 60 jours de grand beau temps ont permis un retournement de situation salubre apportant semaine après semaine une maturité complète de nos différents cépages. Une grande richesse de fruit combinée à un très bon niveau d'acidité (stigmata d'un été plutôt frais), a assuré la grande réussite de 2014 !

LES ÉTAPES CLIMATIQUES DU
MILLÉSIME 2014

- Printemps précoce, sortie de fleur début juin dans d'excellentes conditions, mais des volumes estimés plutôt moyens.

- Été tempéré orageux et humide jusqu'à fin août : la vigne pousse et la maturité est retardée. Ces conditions particulières imposent un travail soutenu des vigneron pour la valorisation et la protection du vignoble..

- Fort heureusement, les derniers jours d'août voient s'installer une climatologie estivale... jusqu'à fin octobre. Ce soleil radieux accompagné de vents secs concentre les fruits. Les nuits fraîches favorisent une bonne maturité et affinent les tanins. Les différents cépages atteignent alors un niveau record de maturité, y compris les grands cabernets sauvignons qui seront vendangés à partir du 15 octobre.

LES VENDANGES :

BLANC : du 10 au 15 septembre

ROUGE :

- Merlot : 2 et 3 octobre
- Cabernet sauvignon : 15 au 18 octobre



**CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC
2014**

ASSEMBLAGE : 65 % MERLOT - 35 % CABERNET SAUVIGNON

ALC : 13,5 % VOL.

PRODUCTION : 30 000 BOUTEILLES

A.O.C. PESSAC-LEOGNAN

SOILS : Graves profondes / sous-sol argilo-graveleux

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

ROUGE : 8 hectares [60% Merlot, 27% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot]

ÂGE MOYEN : 40 ans

DENSITÉ PLANTATION : 6600 pieds/ha

VENDANGES – VINIFICATION

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

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

Remontages et pigeages manuels. Extraction modérée. Fermentation malolactique en barrique.

Élevage en barriques 14 mois, dont les quatre premiers mois sur lies.

1/3 barriques neuves.

DÉGUSTATION :

65% MERLOT – 35% CABERNET-SAUVIGNON

Le nez traduit une maturité complète des fruits. Une signature douce, fruitée et fraîchement confite du merlot s'associe au rayonnement intense des arômes fruités et épicés du Cabernet sauvignon.

Entrée en bouche magnifique. Une sensation volumineuse, suave et veloutée précède une structure imposante mais raffinée de tanins nobles et murs. La fraîcheur assure une longue finale pure et dynamique. Équilibre et fraîcheur de grand millésime.



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