



**CHATEAU
LESPAULT-MARTILLAC**

**LE MILLÉSIME 2016
HISTORIQUE ET GÉNÉREUX !**

Cette incontestable réussite du millésime 2016 résulte de la conjugaison de plusieurs temps forts de l'année 2016.

Une période humide du 1er janvier au 20 juin : quantité potentielle et réserves hydriques

Une année de pluie entre janvier et fin juin favorisait le développement printanier de la vigne, le potentiel de la récolte et d'indispensables réserves hydriques pour l'été dans nos sols graveleux et drainants.

Une floraison quasi-miraculeuse, garante d'une belle récolte.

Dans ce contexte de « mousson printanière », une fenêtre de météo splendide du 4 au 11 juin, permettait une floraison presque miraculeuse. Les fleurs parfaitement fécondées ont donné des grappes bien faites et bien pleines.

Une période exceptionnellement sèche du 1er juillet au 13 septembre : la richesse et la puissance

L'été fut normalement chaud et extrêmement sec (l'un des plus secs des 100 dernières années). En début d'été, nos vieilles vignes profondément enracinées purent pleinement bénéficier des réserves hydriques printanières. Ensuite, le mois d'août, très sec, fut extrêmement favorable au développement de la structure tanique de nos cépages rouges, et à l'enrichissement de nos blancs. Cependant, cette sécheresse fut très éprouvante pour nos jeunes plants peu enracinés pour lesquels il fut nécessaire, exceptionnellement, de recourir à l'arrosage.

Début septembre, nous souhaitions plus que jamais la pluie ! Celle-ci finit par survenir, le 13 septembre, avec 40 mm salvateurs : déblocage, rafraîchissement de la plante et accélération de la maturité.

Un été indien, du 15 septembre à fin octobre : aboutissement, finesse et élégance

L'été indien, combiné à de belles amplitudes thermiques dues aux nuits plus fraîches, assurait l'aboutissement de la maturité de nos différents cépages en affinant particulièrement les tannins des rouges tout en conservant une grande fraîcheur dans les fruits.



CHATEAU LESPALT-MARTILLAC

ROUGE 2016

VENDANGES

BLANC : du 15 au 26 septembre

ROUGE : du 6 au 17 octobre

ASSEMBLAGE : 70 % MERLOT - 30 % CABERNET SAUVIGNON

ALC : 13,5 % VOL

A.O.C. PESSAC-LEOGNAN

SOLS : 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 EN ROUGE

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.

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

1/3 barriques neuves.

DÉGUSTATION :

Robe rouge foncé intense et brillant.

Nez dominant de fruit rouge mûrs et frais.

Bouche ample, très fruitée et suave. Délicate chair fruitée très savoureuse qui enrobe une importante structure de tanins souples et rayonne de sucrosité.

Équilibre et raffinement.

Longue finale élégante, d'une grande fraîcheur minérale.



**EXPLOITANT : S.C. DOMAINE DE CHEVALIER – FAMILLE BERNARD
ADMINISTRATEUR-GERANT : OLIVIER BERNARD**

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