

CHÂTEAU LESPULT-MARTILLAC

PESSAC-LÉOGNAN

Le très ancien Château Lespault-Martillac est situé sur un dôme de graves dominant la commune de Martillac.

Depuis 2009, la famille Bolleau en a confié l'exploitation au Domaine de Chevalier qui a su révéler le potentiel de ce joyau de l'appellation.

Sur ce très grand terroir, les vieux merlots sont prépondérants, offrant des vins rouges élégants, suaves et généreux, d'un style un peu Pomerol.

Le blanc, produit sur un seul hectare, est un grand vin élégant, pur et minéral.

VIGNOBLE & VINIFICATION

Sols

Dôme de graves profondes / sous-sol argilo-graveleux

Densité plantation

6 600 pieds / ha

Appellation

Pessac-Léognan

Âge moyen

40 ans

BLANC

Surface **1,5 ha**

Encépagement

Sauvignon blanc 80%
Sémillon 20%

Vendanges

A la vigne, trois à cinq tries successives au gré de la maturité. Lent pressurage pneumatique sans éraflage et sans macération.

Vinification

Débourbage en cuvon par gravité et fermentation alcoolique en barrique.

Pas de fermentation malolactique.

Elevage en barriques sur lies 9 mois avec bâtonnages. 1/4 barriques neuves

ROUGE

Surface **8 ha**

Encépagement

Merlot 60%
Cabernet sauvignon 27%
Petit verdot 13%

Vendanges

Manuelles en cagettes, tri méticuleux à la vigne, puis tri manuel sur grappes au chai et tri optique des baies après éraflage.

Vinification

Petites cuves béton thermorégulées. Remontages et pigeages manuels, extraction modérée.

Fermentation malolactique en barrique.

Elevage en barrique, 14 mois sur lies. 1/3 barriques neuves.

CHÂTEAU LESPULT-MARTILLAC ROUGE PRIMEUR 2025

VENDANGES (ROUGE) DU 16 AU 23 SEPTEMBRE

ASSEMBLAGE 2025: MERLOT 65% - CABERNET SAUVIGNON 30% - PETIT VERDOT 5%

PH: 3,61

RENDEMENT : 34HL / HA.

ALC : 13% VOL.

UN DES GRANDS MILLÉSIMES DE CES DERNIÈRES ANNÉES

Les pluies hivernales ont assuré de bonnes réserves hydriques. Le printemps est doux et sec, sans gelées. La vigne pousse très bien.

Le début du mois de mai est chaud et humide, le vignoble verdit à vue d'oeil. A partir du 20 mai, une floraison précoce, homogène et resserrée laisse présager d'un bon potentiel qualitatif.

Dès la mi-juin, s'installe un été chaud et sec. Ces conditions estivales se prolongent en juillet et en août. Les températures dépassent allègrement les 30°C. Les sols sont secs en surface. Les racines profondes des vieilles vignes permettent de puiser les réserves nécessaires à la qualité des leurs grappes.

La période de maturation est excellente : précoce, chaude et lumineuse avec amplitude thermique élevée. Les grappes se gorgent de soleil et évoluent rapidement, tout en gardant leur fraîcheur. Quelques averses rafraîchissantes fin août limitent le stress.

Dès la fin août, sonne l'heure des vendanges pour les sauvignons blancs. Nous pratiquons un choix précis de grappes dorées, uniquement à la fraîcheur matinale. Ce travail d'orfèvre s'achèvera le 6 septembre.

Les rouges prennent le pas le 16 septembre avec les merlots. la fin des cabernets sauvignon fermera le ban le 23 septembre.

Ces excellentes conditions de vendanges sont ponctuées de petites pluies bienfaitrices venant après cet été chaud et bien sec. Nos rendements sont corrects.

La richesse pulpeuse et fruitée, la fraîcheur, la précision et la complexité aromatique signent ce grand millésime 2025. En rouge comme en blanc, modernité et intensité s'expriment avec finesse, énergie et grande classe.

Olivier Bernard

DÉGUSTATION

Ce vignoble sur un dôme graveleux dominant le village de Martillac a toujours été d'une grande précocité permettant une maturité plus aboutie. Cette spécificité donne des vins charnus au goût très généreux. De plus il es assemblé avec 2/3 de merlot et 1/3 de cabernets, assurant une certaine opulence à son profit.

Ce millésime 2025 lui apporte une intensité aromatique très pure et élégante de fruits rouges et noirs bien mûrs, croquants et de grande fraîcheur. En bouche, sa générosité gustative procure une suavité remarquable. Cette gourmandise fruitée enveloppe une structure tannique mûre, dense et pure.

Très bon équilibre, fraîcheur et longue persistance aromatique.



CHATEAU
LESPAULT-MARTILLAC

SOCIÉTÉ CIVILE DOMAINE DE CHEVALIER FAMILLE BERNARD

OLIVIER BERNARD

PROPRIÉTAIRE: FAMILLE BOLLEAU

CHÂTEAU LESPULT-MARTILLAC - 33650 MARTILLAC - FRANCE
+33 (0)5 56 64 16 16

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM

WWW.LESPAULT-MARTILLAC.COM

