



CHATEAU  
LESPAULT-MARTILLAC

2022

Un hiver peu pluvieux (200 mm), plutôt frais avec quelques gelées contribuant à retarder l'éclosion des bourgeons et à protéger la vigne du gel du 4 au 5 avril.

Floraison en avance de 10 jours (15-20 mai), laissant augurer des vendanges précoces.

Juin fut bien arrosé, par des pluies orageuses

Plusieurs vagues de chaleur successives vont suivre durant l'été : le 18 juin (40°C), du 10 au 18 juillet, puis mois d'août chaud et sec lui aussi.

Les réserves hydriques du sous-sol, et le travail effectué dans le vignoble en amont, vont cependant permettre à nos vignes de très bien s'acclimater à ces conditions. En août, le feuillage est verdoyant, l'état sanitaire est plus que parfait.

Tout est superlatif dans ce millésime 2022 : le climat, la sécheresse, le taux de jus, la quantité de baies par cuves, la couleur, l'intensité gustative... Toutefois, le terroir, les vieilles vignes et nos choix précis ont conféré une magnifique fraîcheur et un superbe équilibre.

*Olivier Bernard*



**EN CONVERSION BIO**

Blanc : label en 2023

Rouge : label en 2024



**CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC**

**PRIMEUR ROUGE 2022**

**VENDANGES :**

**BLANC** : du 23 août au 1er septembre

**ROUGE** : du 13 au 27 septembre

**65 % MERLOT ; 30 % CABERNET-SAUVIGNON  
5% PETIT VERDOT**

**ALC : 14 % VOL**

**A.O.C. PESSAC-LEOGNAN**

**SOLS** : Graves profondes / sous-sol argilo-graveleux

**BLANC** : 1,5 hectare [80% sauvignon, 20% Sémillon]

**ROUGE** : 8 hectares [60% merlot, 27% cab. - sauvignon, 13% petit verdot]

**ÂGE MOYEN** : 40 ans

**DENSITÉ 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.

**COMMENTAIRE**

Couleur rouge-noire soutenue

Nez intense et frais de cerise noire, de myrtille, de prune d'ente et d'épices.

Bouche pleine, puissante, ronde, douce, fraîche et tellement suave. On croque ce vin concentré avec un grand plaisir !

La structure tannique est dense, souple et énergique. Tout est en équilibre. Ce vin est extrêmement charmeur et donne envie d'être apprécié dès son jeune âge, mais sa grande matière le portera des années. Grand vin.



EXPLOITANT : S.C. DOMAINE DE CHEVALIER – FAMILLE BERNARD

ADMINISTRATEUR-GERANT : OLIVIER BERNARD /// CONSULTANTS \_ VIGNE : OENOCONSEIL / CHAI : STÉPHANE DERENONCOURT

CHATEAU LESPAULT-MARTILLAC – 33650 MARTILLAC – FRANCE + 33 (0)5 56 64 16 16 – WWW.LESPAULT-MARTILLAC.COM

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM