



LE CARNET DU MILLÉSIME

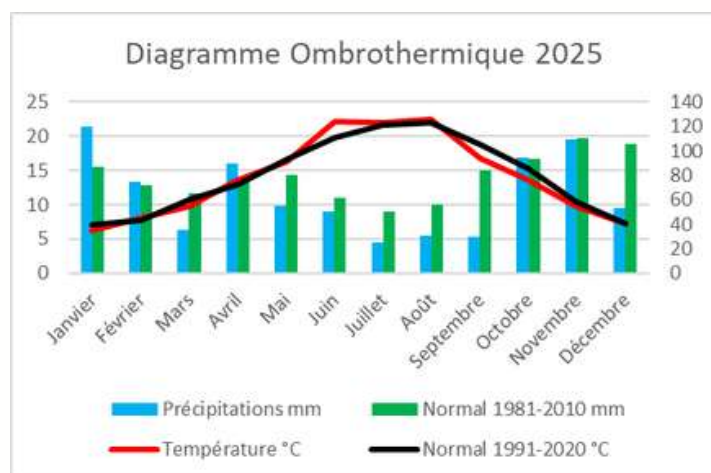
L'hiver 2025 s'est révélé relativement doux et humide. Ces conditions ont permis une bonne recharge hydrique des sols, constituant une réserve précieuse pour la vigne en vue d'une saison estivale sèche. Le débourrement, précoce et homogène, a été observé dès la mi-mars, avec environ quinze jours d'avance. À noter qu'il s'agit du premier millésime depuis 2019 sans épisode de gel printanier sur le vignoble. Le printemps, sec et aux températures supérieures aux normales saisonnières, a favorisé un développement végétatif rapide tout en limitant la pression sanitaire. Cette dynamique s'est prolongée jusqu'à l'été, permettant de conserver l'avance observée en début de cycle.

Les premières fleurs sont apparues dès le 15 mai. La floraison, rapide et homogène, laissait toutefois déjà entrevoir un nombre de grappes relativement limité par pied, annonçant des rendements modérés. La véraison a débuté le 20 juillet pour s'achever en une dizaine de jours.

L'été, particulièrement chaud et sec, accompagné d'amplitudes thermiques marquées, a freiné le grossissement des baies tout en favorisant une belle concentration des raisins et la précision aromatique des blancs. Quelques pluies fin août ont apporté une respiration bienvenue, évitant un stress hydrique excessif et permettant une maturation régulière jusqu'aux vendanges.

Les vendanges des blancs ont débuté le 20 août afin de préserver un bel équilibre entre sucres, acidité et expression aromatique. Celles des rouges ont commencé le 4 septembre pour s'achever le 20 septembre — une précocité remarquable : jamais les vendanges ne s'étaient terminées aussi tôt au domaine. Les raisins, petits et homogènes, présentaient un excellent état sanitaire, avec des profils aromatiques nets et équilibrés.

Le millésime 2025 se distingue par sa précocité et la belle réussite dans les deux couleurs. Les blancs offrent tension, fraîcheur et expression aromatique, tandis que les rouges révèlent densité, netteté aromatique et fraîcheur malgré le caractère solaire du millésime. Les vinifications, menées avec précision, ont permis de préserver l'éclat du fruit et l'équilibre des vins.



Cycle de la vigne :

- Débourrement : 20 mars
- Floraison : du 16 au 30 mai
- Véraison : du 15 au 31 juillet



CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC BLANC 2025

- *Vendanges* : Sauvignon Blanc : du 20 au 28/08
Sémillon : du 26/08 au 01/09
- *Assemblage* : 59% Sauvignon Blanc ; 41% Sémillon
- *Elevage* : 20% barriques neuves
- *Rendement* : 32 Hl/Ha
- *Analyse* : TAV : 13,5% vol
AT : 4,52
pH : 3,04

Le vin présente une robe très pâle, aux légers reflets verts. Le nez, délicat et complexe, révèle des agrumes éclatants, des touches fumées typiques du Sémillon et des notes exotiques de mangue. En bouche, le vin se montre concentré et savoureux, avec une belle tension apportée par la salinité et la dimension agrume du Sauvignon Blanc. Les saveurs de pêche et d'abricot viennent enrichir cette palette, offrant un équilibre élégant entre fraîcheur, gourmandise et profondeur aromatique.



CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC ROUGE 2025



- *Vendanges* : Merlot : du 04 au 20/09
Petit Verdot : du 11 au 15/09
Cabernet-Sauvignon : du 12 au 20/09
- *Assemblage* : 58% Cabernet-Sauvignon ; 36% Merlot ; 6% Petit Verdot
- *Elevage* : 35% barriques neuves
- *Rendement* : 32 Hl/Ha
- *Analyse* : TAV : 13,5% vol
AT : 3,24
pH : 3,64

La robe est intense, d'un violet profond, révélant une belle concentration. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits noirs (cerise, mûre), soulignés par des notes de violette, de vanille et de feuille d'eucalyptus. En bouche, l'attaque est souple, portée par des tanins veloutés qui structurent l'ensemble avec élégance. Le milieu de bouche révèle un fruit noir croquant. La finale est longue, fraîche et harmonieuse. Malgré le caractère solaire du millésime, une remarquable fraîcheur confère à ce vin un équilibre d'une grande précision.