# Château Lespault-Martillac

## Château Lespault-Martillac

## Primeur Blanc

## 2022

**Vendanges :**

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

**Rouge : du 13 septembre au 27 septembre**

**Assemblage : 70 % Sauvignon - 30 % Semillon**
**Alc 13 % vol**

## A.O.C. PESSAC-LEOGNAN

Sols : Graves profondes / sous-sol argilo-graveleux
Rouge : 8 hectares [8 hectares [60% Merlot, 27% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot]
Blanc : 1,5 hectare [80% sauvignon, 20% Sémillon].
Âge moyen : 40 ans
Densité plantation : 6600 pieds/ha

### Vendanges – Vinification - Blanc

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

## Commentaire

Jolie teinte or jaune reflets vifs vert pale

Nez charmeur de fruits exotiques et de fleur d'acacia. Cocktail de mange, pêche jaune, abricot et miel d'acacia

Bouche ample, charnue, onctueuse, puissante de saveurs fruitées fraiches et énergiques. Cette superbe suavité est exacerbée par l'acidité et la fraicheur agrume du sauvignon blanc.

Vin intense, riche et raffiné, savoureux et très pur.

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 auss.

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, 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

Haute Valeur Environnementale

Exploitant : S.C. Domaine de Chevalier – Famille Bernard
Administrateur-gerant : Olivier BERNARD /// consultants _ vigne : Oenoconseil / chai : Stéphane Derenoncourt
Château Lespault-Martillac – 33650 Martillac – France + 33 (0)5 56 64 16 16 – www.lespault-martillac.com
olivierbernard@domainedechevalier.com