



LE VIGNOBLE

Surface de production en rouge :	40 ha (surface totale : 50 ha)
Nature des sols :	Sols de graves günziennes du Quaternaire, situés sur le plateau dominant le village de Martillac
Encépagement :	55% Cabernet Sauvignon ; 40% Merlot ; 5% Petit Verdot
Taille :	Guyot double pour les Cabernet Sauvignon, Cordon pour les Merlot et les Petit Verdot
Densité de plantation :	7200 pieds/ha
Age moyen du vignoble :	25 ans
Conduite du vignoble :	Culture traditionnelle avec entretien mécanique des sols. Protection raisonnée. Travaux en vert manuels : épamprage, dédoublage, effeuillage, échardage, éclaircissage.

PRESENTATION DU MILLESIME

L'hiver 2015 s'est achevé par un mois de mars plutôt frais, qui entraîna un débourrement tardif de la vigne. Ce démarrage fut rapidement compensé par des températures très douces à partir du 10 avril. La floraison débuta fin mai sous de bonnes conditions climatiques. Les mois de juin et de juillet furent particulièrement secs et chauds. Cette forte contrainte hydrique engendra des baies de petites tailles et un arrêt de croissance précoce de la vigne. La période de pluie du début du mois d'août se révéla salubre, favorisant une maturation rapide. Après une cueillette des blancs plutôt précoce sous un soleil estival, les conditions sèches de septembre et octobre nous ont permis de vendanger Merlot, Petit Verdot et Cabernet Sauvignon dans d'excellentes conditions de maturité.

Cycle de la vigne :

Débourrement : du 15 mars au 30 avril
Floraison : du 21 mai au 10 juin (pleine fleur le 8 juin)
Nouaison : du 29 juin au 6 juillet
Mi-véraison : du 27 juillet au 12 août

Vendanges :

Vendanges parcellaires et manuelles
Merlot : du 15 au 23 septembre
Petit Verdot : du 29 septembre au 1^{er} octobre
Cabernet Sauvignon : du 30 septembre au 8 octobre

Vinifications :

Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées
Elevage : 16 mois en barrique de chêne français
Barriques neuves : 40%
Alcool : 14°



DEGUSTATION

Assemblage :	54% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot - 6% Petit Verdot
Mise en bouteille :	Au Château, en juin 2017 – 12000 caisses
Commercialisation :	Place de Bordeaux

« Ce millésime 2015 présente une magnifique couleur profonde rouge grenat. Le nez très intense illustre une belle maturité avec des notes de fruits rouges (framboises, griottes) et noirs (cassis, mûre). Le bois est présent, mais sans excès. L'agitation révèle des arômes complexes de pivoine, réglisse, crème de cassis et cacao. La bouche pleine, dense et serrée se révèle déjà séduisante. Les tannins, à la fois puissants et caressants, participent au profil classique de ce vin. La finale est longue et délicatement toastée. »