



PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Millésime 2019 : un millésime inédit et technique !

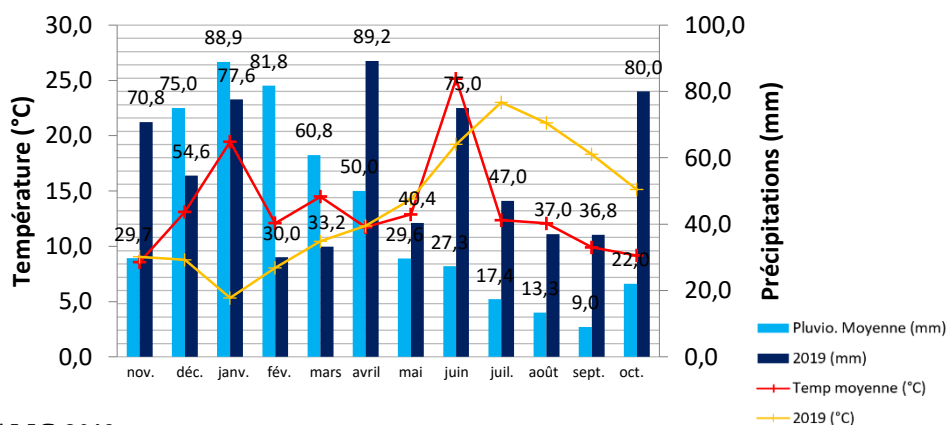
L'année 2019 a été marquée par une succession d'événements climatiques qui ont rendu ce millésime assez technique. Après un débourrement précoce, la vigne a connu un printemps froid et humide qui a conduit à une floraison tardive. Celle-ci s'est déroulée sous un temps plutôt frais et pluvieux entraînant coulure et millerandage sur quelques parcelles de merlot notamment. La canicule a ensuite pris le relais dès la fin juin avec un mois de juillet particulièrement chaud et sec. Le vignoble résista plutôt bien à la sécheresse et au stress hydrique qui s'installa rapidement. Les pluies inespérées de fin-juillet permirent d'achever correctement la véraison.

Les vendanges de blancs ont débuté le 3 septembre. Les nuits fraîches de début septembre ont préservé les arômes et la fraîcheur des raisins récoltés dans un parfait état sanitaire. Les vendanges de rouges se sont également déroulées dans des conditions climatiques idéales à partir de mi-septembre pour les merlots. Les petites pluies de mi-septembre ont permis une maturation lente et parfaite des Cabernets-Sauvignon qui ont été vinifiés intégralement dans le nouveau cuvier et qui représentent 2/3 de l'assemblage.

Cycle de la vigne :

- Débourrement : du 18 au 25 mars
- Floraison : du 31 mai 9 juin
(pleine fleur le 3 juin)
- Nouaison : du 23 au 30 juin
- Mi-véraison : du 29 juillet au 18 août

Diagramme ombrothermique 2019



CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC BLANC 2019

Dates de vendanges : Sauvignon : du 3 au 16 septembre
Sémillon : du 4 au 17 septembre

Assemblage : 58% Sauvignon 42% Sémillon

Elevage : 25% barriques neuves

Rendement : 50 hl/ha

Analyse : TAV : 13.8% vol ; AT : 4.4 ; Ph : 3.18

Degré contre-étiquette : 13,5°

Les Sauvignons sont frais, toniques et aromatiques, caractérisés par des notes de nectarine blanche, d'agrumes et de fruits exotiques. La bouche est équilibrée, juteuse et savoureuse. Les Sémillons apportent la densité, le volume et l'élégance grâce à des arômes d'abricot et de verveine fraîche.

CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC ROUGE 2019

Dates de vendanges : Merlot : du 19 au 30 septembre
Petit Verdot : 4 au 7 octobre
Cabernet Sauvignon : du 30 septembre au 11 octobre

Assemblage : 72% Cabernet Sauvignon 20% Merlot 8% Petit Verdot

Elevage : 40% barriques neuves

Rendement : 45 hl/ha

Analyse : TAV : 14.2% vol ; AT : 3.36 ; Ph : 3.70

Anthocyanes : 800 mg/l ; IPT : 71

Degré contre-étiquette : 14,5°

Les Merlots sont fruités, doux, délicats et suaves. Les Petits Verdots sont plus tendus, caractérisés par des notes de myrtilles et d'épices ; les tannins sont puissants et la finale est fraîche et juteuse. Les Cabernets Sauvignons – majoritaires dans l'assemblage – sont remarquables et particulièrement aromatiques (cassis, cachou). Ces derniers présentent une douceur, une sensation de sucrosité en bouche évoluant sur des tannins puissants et veloutés conférant à cet assemblage beaucoup d'élégance et de caractère.