



## PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Considérons que l'année 2022 restera dans les mémoires avec un printemps et un été particulièrement chauds qui ont conduit à un cycle végétatif et des vendanges précoces.

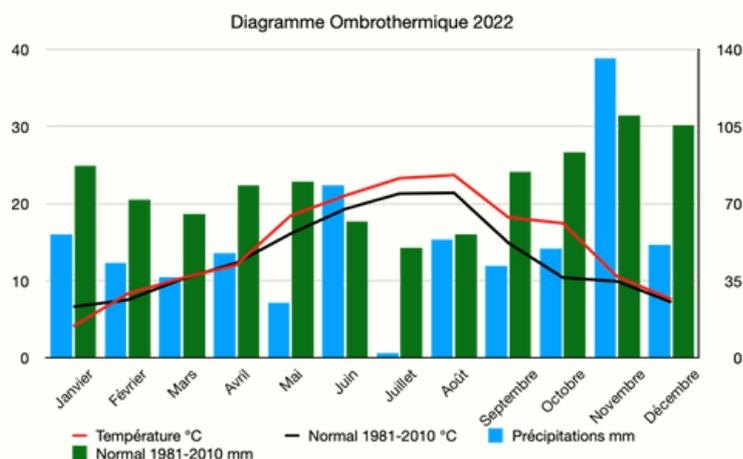
L'hiver a été sec et caractérisé par un manque important de précipitations et donc une faible réserve en eau dès le début de la saison. Le printemps a été marqué par des températures élevées à partir de mi-avril. La croissance de la vigne s'est déroulée de façon assez rapide avec une floraison mi-mai.

L'été a été spectaculaire et inédit sur le plan des conditions climatiques avec plusieurs vagues de chaleur (nombre record de jours à +40°). La véraison a démarré mi-juillet, avec une quinzaine de jours d'avance par rapport à un cycle végétatif classique. Les pluies de la nuit du 14 au 15 août (32 mm d'eau relevés à Martillac) ont été salutaires pour le millésime. Dans un premier temps, pour la fin de maturation des blancs dont les vendanges ont débuté 4 jours plus tard le 18 août. Dans un second temps, des précipitations étalées jusqu'au 15 septembre avec 40 mm d'eau relevés à Martillac ont parfaitement relancé la maturation des raisins rouges et leur prise de volume. Le secteur de Martillac a été particulièrement privilégié par ces pluies de fin de cycle végétatif.

Les vendanges ont été précoces, aussi bien pour les blancs que les rouges, faisant du millésime 2022, de toute évidence, un millésime historique. Les vendanges de blanc ont débuté le 18 août, avec 2 semaines d'avance. Les vendanges de rouge, quant à elles, ont démarré le 06 septembre pour s'achever le 28 septembre.

### Cycle de la vigne :

- Débourrement : 22 mars
- Floraison : du 16 au 26 mai (pleine fleur le 20 mai)
- Début de véraison : 11 juillet



## CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC BLANC 2022

- **Vendanges :** Sauvignon Blanc : du 18/08 au 31/08  
Sémillon : du 23/08 au 31/08
- **Assemblage :** 52% Sauvignon Blanc ; 48% Sémillon
- **Elevage :** 25% barriques neuves
- **Rendement :** 43 Hl/Ha
  
- **Analyse :** TAV : 13,5% vol ; AT : 6,56 ; pH : 3,10

La robe est pâle avec de légers reflets verdâtres. Complexe et intense, le nez révèle des notes florales (fleurs blanches) et fruitées (abricot, poire), ainsi que quelques touches exotiques (ananas). La bouche est fraîche, ronde et suave. La finale est marquée par une belle acidité et une subtile pointe de salinité.

## CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC ROUGE 2022

- **Vendanges :** Merlot : du 06/09 au 15/09  
Petit Verdot : du 16/09 au 21/09  
Cabernet-Sauvignon : du 19/09 au 28/09
- **Assemblage :** 50% Cabernet-Sauvignon ; 42% Merlot ;  
8% Petit Verdot
- **Elevage :** 40% barriques neuves
- **Rendement :** 42 Hl/Ha
- **Analyse :** TAV : 14,5% vol ; AT : 5,13 ; pH : 3,73 ;  
IPT : 67

La robe est foncée, avec des reflets violacés. Le nez est intense sur des notes de fruits noirs et rouges, suivies d'une touche de clou de girofle. En bouche, le vin est gourmand, marqué par une étonnante fraîcheur et un très bel équilibre. La finale est longue sur des notes poivrées.