

CHÂTEAU  
LAMARTRE



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Lamartre

## **Le fil du temps**

---

Situé dans le village de Saint-Étienne-de-Lisse sur l'appellation Saint-Émilion Grand Cru, notre vignoble familial s'est construit au fil des générations depuis le Moyen-Âge.

Notre famille avait rejoint la cave coopérative de Saint-Émilion en 1932. Aujourd'hui, nous avons décidé de redevenir viticulteurs indépendants : nous souhaitons réunir à nouveau au Château l'ensemble des étapes de l'élaboration d'un grand vin, depuis le travail des sols jusqu'à la dégustation finale.

## Château Lamartre

### Un certain terroir

---

Le caractère de notre vin tient d'abord à son terroir : une mosaïque de petites parcelles, réparties sur 11,5 hectares entre coteaux, pieds de côte et plaine, offrant une grande diversité d'expositions et une palette nuancée de sols argilo-calcaires et argilo-sableux.

Il tient aussi à l'âge de nos vignes : 50 ans en moyenne, gage d'une récolte naturellement limitée et qualitative.

Il doit enfin beaucoup à une proportion exceptionnellement importante de cabernet franc (41 %), réputé pour sa finesse aromatique, son élégance et son aptitude au vieillissement.

## Château Lamartre

### Une histoire de patience

---

Tout commence par un travail en profondeur des sols, pour permettre aux racines d'aller puiser les minéraux qui donneront au vin son style et sa finesse.

Au fil des saisons, notre travail à la vigne s'attache à respecter les besoins de chaque parcelle et à prendre soin de nos ceps anciens, préférant la main de l'homme à la mécanisation, l'observation préventive aux traitements systématiques, la qualité à la quantité, depuis la taille de la vigne jusqu'aux vendanges.

Une vinification douce, en baies entières, permet ensuite d'extraire les arômes et les tanins. Elle s'effectue par petits lots, chaque cuve étant suivie et travaillée selon ses besoins, son rythme d'évolution et le rôle qu'elle jouera dans l'assemblage futur.

Vient alors l'élevage du vin, à la recherche du juste équilibre entre différentes variétés de fûts de chêne. De longs mois de patience qui laisseront à l'empreinte du bois le temps de révéler toute la complexité aromatique du fruit.

Enfin, les différents lots sont réunis pour former deux cuvées, chacune exprimant la personnalité du terroir dont elle est issue : Château Lamartre **Passage Secret** et Château Lamartre **Étrange Rumeur**.

# Château Lamartre

## Passage Secret

---

La cuvée **Passage Secret** est le fruit de nos coteaux argilo-calcaires et de nos très vieilles vignes de cabernet franc.

Au Château Lamartre, chaque parcelle porte un nom hérité du passé. Celles qui composent **Passage Secret** s'appellent : Roc Saint-Michel, La Vigne de la Croix, Le Haut du Prunier, Le Coteau, La Vigne des Vendangeurs, Sous le Roc Cabernet, L'Ancien Pré, Le Cabanon, La Vigne de Malot, Le Bas de la Mairie Cabernet, La Vigne de Clémence.

Notre **passage secret**, c'est celui qu'on emprunte à travers vignes et coteaux pour rejoindre ces différentes parcelles.

C'est également celui, chaque année le même et chaque année réinventé, que nous suivons pas à pas, à la vigne puis au chai, pour fabriquer le millésime.

Mais surtout, c'est celui, qu'enfants, nous rêvions de découvrir, dans cette grande maison de famille entourée de vignes, au fond d'un grenier, au détour d'une parcelle ou d'une tournée de vignes, derrière un arbre ou dans les eaux d'une fontaine où jadis s'abreuvait, dit-on, une petite martre.

Ce passage secret, nous vous proposons de l'emprunter à votre tour. Pour en trouver les clés, quelques indices :

**Un parfum de mirabelle, de pêche de vigne, soutenu par des notes d'iris et de réglisse... En bouche, une attaque moelleuse et suave, qui se prolonge par des arômes floraux de pivoine, de jasmin... Puis toutes les expressions du terroir calcaire dont cette cuvée est issue : une trame tannique serrée, un dynamisme en bouche, une finale aux tanins crayeux et salés, une grande persistance...**

# Château Lamartre

## Étrange Rumeur

---

Entre pieds de côte et plaine, les parcelles qui composent **Étrange Rumeur** s'appellent : La Vigne de Laïs, Les Longues Règes, Le Ruisseau, Sous le Roc, L'Échange, Les Quatre Règes, L'Entre-deux-vignes, Sicard, Le Moulin, Le Bas du Prunier, L'Entrée du Bourg, La Pointe, Côté Chemin, La Mairie, L'Ormeau, La Vigne d'Aurélien.

Notre **étrange rumeur**, c'est celle que nous aimions guetter dans le silence des vignes, enfants, lorsque le temps des vacances nous ramenait à la campagne. Ce sont les craquements de la terre gelée sous nos pas, ce sont les battements d'ailes et les bruissements d'insectes, c'est l'effervescence joyeuse des vendanges.

Notre étrange rumeur, c'est celle qui nous rappelle que le Château Lamartre se fait avant tout à la vigne, bien avant l'entrée au chai. Qu'il est d'abord le fruit d'une terre vivante... à condition de nous mettre à l'écoute des cycles de la nature et des êtres qui la peuplent.

L'entendez-vous ?

**Dans son parfum, des notes éclatantes de framboise, de groseille, de fraise, soutenues en contrepoint par des notes de vanille... En bouche, une attaque large, déployant toute la gamme aromatique des fruits rouges... Une trame tannique élégante, tout en rondeur... Une finale douce et fraîche...**

Château Lamartre  
**À plusieurs mains**

---

Le Château Lamartre, c'est l'attachement d'une famille à une terre.

C'est l'engagement au quotidien d'une équipe animée par Aurélien Baylan,  
à la vigne et au chai.

C'est l'exigence bienveillante d'Hannah Fiegenschuh et de Simon Blanchard,  
œnologues de l'équipe de Stéphane Derenoncourt.

Et la confiance de nos amis. Nous remercions ici tout spécialement  
Jacques Borgetto, photographe,  
ainsi qu'Evelyn ter Bekke et Dirk Behage, graphistes.