

Château Lamartre Saint-Émilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE

.....

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.

TERROIR

Superficie : 11,5 hectares

Encépagement : 59 % merlot, 41 % cabernet franc

Âge moyen du vignoble : 50 ans, avec en particulier de très vieilles parcelles de cabernet franc (jusqu'à 71 ans)

Parcelle : une mosaïque de petites parcelles, constituant deux grands types de terroirs :

- Coteaux et pieds de côte argilo-calcaires, bénéficiant d'expositions Sud, Est et Ouest
- Plaines argilo-sableuses

MÉTHODES CULTURALES

Travaux des sols, avec semis de céréales pour aérer en profondeur, éviter l'érosion, assurer un drainage vertical et apporter de l'engrais vert aux vignes.

Pas de désherbage chimique. Viticulture raisonnée.

Travail de chaque parcelle au cas par cas.

Préservation des vieilles parcelles, et projet de sélection massale à partir de nos plus anciens pieds de cabernet franc.

VENDANGES

Manuelles, en cagettes de 10 kg. Un premier tri méticuleux des raisins est effectué directement à la vigne.

Vendanges 2012 particulièrement tardives : du 11 au 16 octobre, pour atteindre la maturité optimale des baies.

Rendement moyen 2012 : 32 hl/hectare

VINIFICATION, ÉLEVAGE ET MISE EN BOUTEILLE

Vinification et élevage parcelaires, pour poursuivre l'approche adoptée à la vigne et respecter ainsi la diversité des parcelles du domaine. Ce travail débouche sur la création de **deux cuvées**, chacune exprimant la personnalité du terroir dont elle est issue : Château Lamartre **Passage Secret** et Château Lamartre **Étrange Rumeur**.

Réception de vendange : érafloir, table de tri Mistral et tri manuel.

La vendange est encuvée en baies entières.

Vinification : extraction par pigeage manuel et remontage, en cuves béton et inox thermorégulées. Durée de cuvaison : 4 semaines. Fermentation malolactique en cuves et en barriques.

Cuvée Château Lamartre **Passage Secret :**

Élevage : 31 % barriques neuves, 51 % barriques de 1 vin, 18 % barriques de 2 vins

Assemblage : 60 % cabernet franc, 40 % merlot

Nombre de bouteilles estimé : 14 000

Cuvée Château Lamartre **Étrange Rumeur :**

Élevage : 8 % barriques neuves, 4 % barriques de 1 vin, 33 % barriques de 2 vins, 55 % élevage en cuve, pour préserver l'expression du fruit propre au terroir argilo-sableux.

Assemblage : 70 % merlot, 30 % cabernet franc

Nombre de bouteilles estimé : 29 000

Titre alcoométrique volumique : 13,5%

.....

Adresses : Le Bourg, Saint-Étienne-de-Lisse, 33 330 Saint-Émilion et 18 rue Yvart, 75015 Paris

Propriétaire : Famille Vialard Patureau

Responsable technique vigne et vin : Aurélien Baylan

Domaine suivi par Derenoncourt Consultants : Hannah Fiegenschuh et Simon Blanchard

Site : www.chateau-lamartre.fr

Contact : clemence.patureau@chateau-lamartre.fr - 00 33 (0)6 99 77 43 63