



Château Martin 2023

AOC Saint-Estèphe, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

L'histoire de la famille Martin débute en 1940 lorsque le grand-père André acquiert ses premières vignes, vinifiées en cave coopérative. Au fil des générations, Arlette et son mari Robert prennent le relais, puis leur fils passionné de terre, Jean Marc, élargit l'activité viticole. En 1991, Jean Marc prend les rênes, agrandit le vignoble qui compte désormais 35 hectares en AOC Saint-Estèphe et 27 hectares en AOC Haut-Médoc. En 2002, il crée une entreprise de travaux viticoles, reconnue par les Grands Cru Classés, et applique la même rigueur à son vignoble. Son fils Baptiste, diplômé en viticulture oenologie, le rejoint, suivi de sa fille Clémence après ses études commerciales à Bordeaux, pour soutenir la commercialisation.

TERROIR

Sols argilocalcaires

VENDANGES

Mécaniques avec double tri optique au chai

VINIFICATION

Traditionnelle en cuves inox thermorégulées

ÉLEVAGE

Une partie vieillie 12 mois en barriques de chêne, une autre en cuves inox

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 59%, Merlot 37%, Petit verdot 2%, Cabernet franc 2%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 25 ans

DÉGUSTATION

Robe sombre et profonde ; le nez est concentré sur les fruits noirs, la mine de crayon et les notes de cèdre typiques de Saint-Estèphe. La bouche est dense et très structurée, portée par l'excellente fraîcheur du millésime qui apporte de la vitalité à la matière. Les tanins sont puissants, typiques de l'appellation, mais restent d'une grande finesse et précision, assurant un excellent potentiel de garde.

