



**CHÂTEAU  
LE SARTRE**

PESSAC-LÉOGNAN  
GRAND VIN DE GRAVES

Château Le Sartre - 3850 Pessac - Léognan

Tél 05 56 64 08 78 - Fax 05 56 64 52 57

[www.lesartre.com](http://www.lesartre.com)  
[chatealesartre@wanadoo.fr](mailto:chatealesartre@wanadoo.fr)



## CHÂTEAU LE SARTRE

### Blanc 2009

▪ Les journalistes vanteront le potentiel de 2009 avant même que nous ayons commencé à vendanger. Pourtant le millésime avait mal démarré avec un printemps humide, une petite sortie -contre coup du fort gel de 2008- et une pression mildiou importante en début de campagne. Mais à la mi-juin un temps chaud et sec s'installe qui nous accompagnera jusqu'aux vendanges. Le stress hydrique entretenu au cours de l'été concentrera les raisins et contribuera à la puissance des Blancs.

▪ **20,50€ -Vendanges manuelles - 90% Sauvignon - 10% Semillon -Fermentation (19°C et 22° Max)-et élevage sur lies en barriques pendant 6 à 7 mois - Barriques neuves à 3 vins.**

▪ Jolie robe jaune clair, brillante à reflets légèrement cuivrés. Au nez, il se distingue par des senteurs de fleurs blanches, de fruits blancs (coing, pomme rainette), de crème fouettée et de zestes d'agrumes. En bouche, venant épauler une attaque charnue et ample, de merveilleux arômes de pêche et de poire entremêlés de notes minérales, captivent le palais. Assurément une grande réussite qui a parfaitement évolué avec le temps. Aromatique à souhait, il est à savourer sur un poisson au beurre blanc, des crustacés grillés.

▪ **IPT : 7,3- 511 mg/l de polyphénols totaux. - 84 kcal par verre de 10 cl.**

### Blanc 2010

▪ Le démarrage du cycle végétatif est plutôt tardif malgré un mois de Mai beau et ensoleillé. Juin sera chaotique avec un temps plus frais qu'habituellement et ponctuée de pluie; le développement de tous les cépages est ralenti. La suite du millésime sera favorable au cycle végétatif et le retard accumulé sera en partie rattrapé. Un bel été ensoleillé et sec nous permettra d'obtenir une vendange dans un état sanitaire exemplaire malgré l'absence volontaire du recours aux anti-pourritures. Les vendanges ce sont déroulées au rythme de notre petite équipe grâce à une très belle arrière saison.

▪ **22,40€ -Vendanges manuelles - 90% Sauvignon - 10% Semillon -Fermentation (19°C et 22° Max)-et élevage sur lies en barriques pendant 6 à 7 mois - Barriques neuves à 3 vins.**

▪ Rayonnante robe jaune-or pâle, scintillante à reflets d'argent. Vif et frais au nez, il est doté d'élégantes senteurs de fleurs (sureau, acacia), d'agrumes (pamplemousse, citron) et de pêche. La bouche, entame sur la soie et le minéral pour évoluer sur des notes de noix fraîche, de tilleuls, de poire, de pêche au sirop, rehaussées d'une touche d'anis dans le final d'une rare longueur. Un vin d'une grande profondeur, à déguster aujourd'hui ou dans plusieurs années avec un bar au four sauce citron, une sole meunière.

▪ **IPT : 7,7- 539 mg/l de polyphénols totaux. - 85 kcal par verre de 10 cl.**

### Blanc 2011

▪ L'hiver 2010-2011 particulièrement sec et les températures du printemps plus hautes que la normale, entraînent un démarrage précoce de la végétation. Malheureusement fin juin, les vignes souffrent de manque d'eau et certaines, dont les jeunes vignes, ne poussent plus. Ce climat, défavorable au Mildiou, nous permet de réduire à des doses homéopathiques les traitements de protection contre les maladies, sauf pour l'Oidium qui nécessitera toute notre attention et notre savoir faire afin d'éviter les pertes dues à la maladie ou aux effets secondaires d'applications de souffre mal positionnées.

▪ **20,50€ -Vendanges manuelles - 90% Sauvignon - 10% Semillon -Fermentation (19°C et 22° Max)-et élevage sur lies en barriques pendant 6 à 7 mois - Barriques neuves à 3 vins.**

▪ Superbement vêtu d'une parure à la teinte jaune d'or, il laisse apparaître de frêles nuances d'émeraude. Très enchanteur dès le premier abord, le nez s'ouvre sur des fragrances de tilleul en fleur, de pomme croquante, de pêche des vignes et de cannelle. Dans une bouche tout en harmonie où domine la rondeur et un soupçon d'acidité, il développe d'opulents arômes de pâte de coing, de fruits frais (pomme, poire, abricot) et de pierre broyée. On prendra plaisir à le déguster sur un poisson grillé, un flanc de légumes.

▪ **IPT : 7,3- 511 mg/l de polyphénols totaux. - 84 kcal par verre de 10 cl.**

### Blanc 2012

▪ Jusqu'à début juillet, nos vignes développent de petites grappes avec de petits grains. La suite du cycle végétatif sera ponctuée de pluies parfois importantes. Les vignes vont enfin avoir l'eau qui leur manquait, mais trop tardivement, et les pellicules ne vont pas résister au gonflement des baies qui vont se craqueler ouvrant une porte au Botrytis. Malgré la précocité du millésime, la maturation sera longue pour obtenir le bon niveau de concentration des rouges, mais favorable aux caractères aromatiques des Sauvignons blancs.

▪ **19,80€ -Vendanges manuelles - 90% Sauvignon - 10% Semillon -Fermentation (19°C et 22° Max)-et élevage sur lies en barriques pendant 6 à 7 mois - Barriques neuves à 3 vins.**

▪ Jolie présentation qui exhibe une robe cristalline, jaune pâle aux nuances vertes. Le bouquet, très avenant, démarre sur des senteurs de sureau, de buis, de pêche et de poire épaulées de subtiles notes citronnées et minérales. Campé sur des arômes opulents d'abricot, d'ananas et de pâte de coing, il offre une bouche tout en harmonie où domine le velouté de la chair. Long en finale sur des notes fruitées c'est un blanc de caractère à servir jeune ou après une certaine garde, sur une dorade sauce à l'oseille, des moules farcis.

▪ **IPT : 7,5- 525 mg/l de polyphénols totaux. - 82 kcal par verre de 10 cl.**