

CHÂTEAU LAMOTHE-VINCENT " MATHELOT "

MILLESIME 2022

HISTORIQUE

Mathelot est le second cru parcellaire du domaine, issu de notre volonté de mettre en valeur nos terroirs d'exception.

SITUATION GEOGRAPHIQUE

Parcelle située sur la commune de Castelviel (33-FR).

TERROIR

Haut de versant et pente convexe. Exposition Sud.
Calcosols et calcisols bruns vertiques sur argiles lourdes gonflantes (Smectites).
Contrainte hydrique moyenne à forte, très tamponnée.

VIGNOBLE

Superficie de 3.5 hectares. Production : 12.000 bouteilles. Rendement : 35 hl/ha.
Encépagement pour ce vin : 75% Cabernet-Sauvignon – 25% Merlot.

TECHNIQUE

Cru parcellaire. Fertilité du sol raisonnée (fumures organiques, enherbement naturel). Ébourgeonnage, grande surface foliaire, effeuillage, vendanges en vert.
Tri de la vendange. Vinification en grains entiers. Macération préfermentaire à froid. Température de fermentation 28/30°C. Cuvaision de 24/30 jours.
Élevage en fûts de chêne français neufs et d'un an, haute futaie.
Durée de l'élevage : 18 mois.

DEGUSTATION

Robe sombre à nuances rubis.

Nez puissant et racé exhalant la mûre, le cassis, le graphite et le chocolat noir.
Bouche d'une profondeur exceptionnelle, complexe et élégante, aux tanins denses et serrés. Finale interminable au moelleux indéniable.

SERVICE

A boire entre 16 et 18°C sur viandes rouges ou gibiers. Ouvrir la bouteille sans décanter 24H avant service, ou décanter et servir aussitôt. Optimum: 8/15 ans.
Garde : + 25 ans.

DISTINCTIONS

93/100 – James Suckling.
93/100 – Médaille d'Or – Decanter World Wine Awards 2025.
93/100 – Médaille d'Or – Terre de Vins 2026.
91/100 – Wine Enthusiast.
Médaille d'Or au Concours des vins de Bordeaux 2025.
Médaille d'Or au Concours International de Lyon 2026.
1* Guide Hachette des Vins 2026.



HISTORY

The Cru "Mathelot" is the second block to exhibit exceptional potential in LV domain history.

GEOGRAPHICAL LOCATION

Single plot situated in Castelviel (33-FR).

SOIL AND SUBSOIL

Southern exposure on the top of a hillside - convex slope.
Vertic brown calcosols and calcisols over swelling heavy clays (Smectites).
Natural medium to high water constraint, highly buffered.

VINEYARD

Plot surface: 9 acres. Yield: 35 Hls/ha. Production: 12.000 bottles.
Grape varieties for this wine: 75% Cabernet-Sauvignon - 25% Merlot.

VINEYARD MANAGEMENT AND WINEMAKING

Single vineyard selection. Organic manures and in-row seedlings. Quality devoted management: soft pruning, debudding, large leaf surface, leaf plucking, no need of crop thinning. Selection of the harvest on a sorting conveyor at the cellar. No crushing. Cold pre-fermentation maceration. Temperature controlled fermentation (28/30°C). 24 to 30 days vatting. Ageing on lees in 70% new French and 30% 1-Y oak barrels (best origin) for 18 months.

TASTING

Deep black colour with rubis tints. Intense graphite and dark chocolate blend into fresh blackcurrants and blackberries on the nose. Structured and full-bodied with fine-boned tannins standing upright on the palate. Long and chewy... A complex and profound wine, capturing the essence and nuances of its unique site.

SERVING

An ideal match for red meats, lamb, roast duck. Serve from 62 to 66°F. Open the bottle 24H before servicing OR immediately in a decanter. Optimum: 8/15 years.
Ageing potential: 25+ years.

DISTINCTIONS

93/100 – James Suckling.
93/100 – Gold Medal – 2025 Decanter World Wine Awards.
93/100 – Gold Medal – 2026 Terre de Vins Competition.
91/100 – Wine Enthusiast.
Gold Medal – 2025 Bordeaux Wine Competition.
Gold Medal – 2026 Lyon International Wine Competition.
1* Guide Hachette des Vins 2026.

RESERVE

INTENSE

LIBERTAE

HERITAGE

CRU