



Septembre 2013

La Réserve de Malartic Blanc 2007

*2nd vin du Château Malartic-Lagravière
Grand Cru Classé en Rouge et en Blanc*

Le Millésime

Après un printemps 2007 pluvieux et frais, engendrant une grosse pression phytosanitaire et une hétérogénéité au niveau de la floraison, un été marqué par sa pluviométrie, non pas abondante mais fréquente, et la douceur des températures, voire la fraîcheur, la splendide arrière saison est un vrai miracle, qui nous permet de rentrer nos raisins, à maturité parfaite, sous un soleil éclatant.

Avec ces conditions délicates, les maîtres-mots de ce millésime ont été la vigilance et la rigueur des travaux en vert, effeuillage précoce, vendanges en vert minutieuses et répétées jusqu'à trois fois sur une même parcelle, de façon à gommer l'hétérogénéité de la floraison.

La fraîcheur du printemps et de l'été ont été très bénéfiques aux blancs qui sont superbes. Ces conditions climatiques ont permis la préservation des arômes et les dégustations montrent un niveau de qualité jamais égalé à ce jour.

Dates de récolte

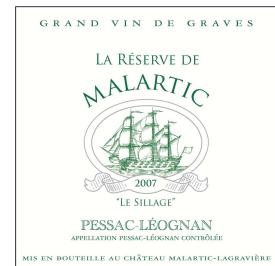
Sauvignons
Sémillons

Du 6 au 14 septembre 2007
Du 17 et 18 septembre 2007

Assemblage

Sauvignon
Sémillon

80%
20%



Fiche Technique

Appellation
Surface A.O.C.
Surface A.O.C. en blanc
Géologie
Cépages
Densité de plantation
Taille

Pessac-Léognan
53 hectares
7 hectares
Graves sèches-Graves argileuses
Sauvignon 80% - Sémillon 20%
10 000 pieds / ha
Guyot double

Rendement
Vinification
° de fermentation
Élevage
Durée d'élevage

33 hl/ha
Pressurage lent et fermentation en barrique
20-22°
Sur lies en fûts de Chêne avec 50% de barriques neuves
11 mois

Œnologues conseil

Michel Rolland et Athanase Fakorellis

La Réserve de Malartic est le nouveau nom du Sillage de Malartic, 2nd vin du Château Malartic-Lagravière.

Dégustation

Ce 2007, se dévoile sous une couleur jaune pâle et une belle brillance. Son nez, d'une bonne intensité, est fruité et révèle une grande complexité aromatique (agrumes, pêche blanche) ; le tout est fin et élégant. L'attaque est vive et moelleuse. Une fois en bouche, on retrouve sa vivacité et sa continuité sur des notes d'agrumes légèrement anisées. Le milieu de bouche est riche et volumineux avec beaucoup de matière ce qui le rend rond et gras. Longue persistance aromatique.





Septembre 2013

La Réserve de Malartic Blanc 2007

Revue de Presse

Guide GaultMillau 2010 - Septembre 2009
Note 13

Roger Voss - Wine Enthusiast - May 2009

Score 89: Formerly called *Le Sillage*, this second white wine from Château Malartic-Lagravière is a worthy partner to the top wine. It has a finely rich and balanced character, yellow fruits topped with a light citrus touch and spice from new wood.