



## La Réserve de Malartic Blanc 2009

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

### Le Millésime

Le millésime 2009 a bénéficié de conditions superbes voire idéales! L'hiver et le printemps furent secs et tempérés. La fleur s'est déroulée de façon homogène et d'une rapidité exceptionnelle pour tous les cépages fin mai, donnant suite à une véraison harmonieuse. La combinaison de facteurs positifs – condition indispensable à la composition de tanins fins et élégants - (véraison homogène, soleil et chaleur contrebalancés par les nuits fraîches, hygrométrie idéale) a rarement été atteinte de cette manière depuis 30 ans, notamment sur les mois cruciaux d'août, septembre et début octobre ! Renforcés par les pratiques culturales mises en place depuis 1997 au Château (agriculture raisonnée, suivi des maturités parcelle par parcelle, traitements parcimonieux..) les Malartic-Lagravière 2009, Rouge comme Blanc, dotés d'un immense potentiel, auront, sont promis à un grand avenir !

### Dates de récolte

Sauvignons Du 7 au 12 septembre 2009  
Sémillons Du 18 au 23 septembre 2009

### Assemblage

Sauvignon 80%  
Sémillon 20%



### Fiche Technique

Appellation	Pessac-Léognan
Surface A.O.C.	53 hectares
Surface A.O.C. en blanc	7 hectares
Géologie	Graves sèches et argileuses,
Cépages	Sauvignon 80% - Sémillon 20%
Densité de plantation	10 000 pieds / ha
Taille	Guyot double
Rendement	31 hl/ha
Vinification	Pressurage lent et fermentation en barrique
Élevage	Sur lies en fûts de Chêne avec 30 % de barriques neuves
Durée d'élevage	11 mois
Œnologues conseil	Michel Rolland et Athanase Fakorellis

### Dégustation

La robe est brillante. Le nez développe des arômes complexes à la fois de poire, de pêche de vigne et d'agrumes. La bouche est fraîche et vive laissant apparaître des notes de fruits exotiques, ananas et abricot qui lui confère un équilibre harmonieux. Beau rapport entre acidité et gras pour un ensemble séveux. La jolie complexité donne à ce vin, d'une belle longueur, beaucoup de charme.





## **La Réserve de Malartic Blanc 2009**

*Revue de Presse*

**Alain Marty - Le guide des vins du Wine & Business Club 2013 - Septembre 2012**  
**17**