



Septembre 2013

## La Réserve de Malartic Blanc 2010

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

### Le Millésime

Le millésime 2010 est marqué par ses contrastes climatiques. L'hiver fut sec et froid, un printemps, alternant entre soleil et pluie, un été marqué par la sécheresse (seulement 51 mm sur 3 mois). Avec un beau débourrement début avril, la floraison, fin mai début juin, aura du mal à se terminer, entraînant une hétérogénéité. L'éclaircissage et la météo furent essentiels pour corriger voir gommer ce manque d'homogénéité. (3 passages de vendanges en vert). Concernant les maturités, comme à son habitude, septembre est venu terminer le travail, avec quelques pluies les premiers jours suivies d'un ensoleillement d'exception avec de bonnes températures jusqu'à 18 Octobre. Les vendanges furent calmes et sereines comme souhaité. Les conditions climatiques du millésime ont notamment permis aux blancs une maturation lente et optimale ; les raisins ont gardé une belle structure acide tout en ayant une densité aromatique exceptionnelle. Le millésime 2010 sera de qualité optimale.

### Dates de récolte

Sauvignon Du 07 Septembre au 23 Septembre 2010  
Sémillon Les 21 et 22 Septembre 2010

### Assemblage

Sauvignon 85%  
Sémillon 15%

### Fiche Technique

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 32 hl/ha  
Vinification Pressurage lent et fermentation en barrique  
Degré de fermentation 20-22°  
Elevage Sur lies en fûts de Chêne  
Durée d'élevage 11 mois  
Œnologues conseil Michel Rolland et Athanase Fakorellis



### Dégustation

D'un beau jaune pâle, la robe est brillante et cristalline. Le nez, complexe, se développe d'abord sur les fruits exotiques et les agrumes puis, avec subtilité des arômes de truffe et de fruits blancs. La bouche, intense et ronde, renvoie à des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche, une touche minérale, presque mentholée, le tout souligné par un très beau boisé et une grande fraîcheur. C'est ciselé, précis. La finale est superbement longue et élégante. Un très grand vin, dans toutes les dimensions.





Septembre 2013

## **La Réserve de Malartic Blanc 2010**

*Revue de Presse*

### **Guide Dussert Gerber des vins 2014 - Septembre 2013**

*Très charmeur, ample, équilibré, d'une bonne acidité, avec des senteurs d'agrumes et de fleurs blanches, tout en suavité.*

### **James Molesworth - Wine Spectator - Alphabetical Guide 2010 - March 2013** **88**

### **Alain Marty - Le guide des vins du Wine & Business Club - Septembre 2012** **16.5**