



Septembre 2013

## La Réserve de Malartic Blanc 2011

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

### Le Millésime

Un millésime de vigneron où sécheresse et précocité sont les éléments clés du millésime. L'hiver doux et humide a laissé place à un printemps exceptionnellement sec jusqu'au 15 juillet où des pluies salutaires (50mm) ont permis à la vigne de s'alimenter. Cette année encore les pratiques culturales raisonnées (travail des sols intégral sans herbicide, ni insecticide) effectuées au domaine depuis plus de 10 ans ont permis de passer cet état de stress sans dégâts majeurs. Le débourrement fin mars et la croissance de la vigne régulière amène une belle floraison mi-mai. Face à la sécheresse de fin de printemps, les effeuillages sur-mesure sont parcimonieux, les éclaircissements précoces et nombreux, sont adaptés à l'enracinement de chaque pied afin de permettre à la vigne de continuer à développer ses fruits. La fin de véraison se situe autour du 10 août. Les travaux en verts, pratiqués mi-août, permettent de réguler et d'affiner les maturités en rouge. Les vendanges, assez précoces, se déroulent sur une période ramassée mais dans de bonnes conditions, avec des raisins sains à parfaite maturité. Les blancs sont ramassés en nombreuses tries successives du 23 août au 12 septembre, et les rouges du 13 au 27 septembre.

### Dates de récolte

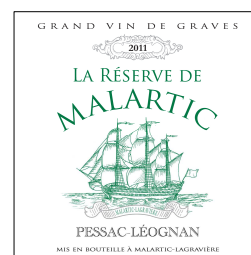
Sauvignon  
Sémillon

Du 23 août au 7 septembre 2011  
12 septembre 2011

### Assemblage

Sauvignon  
Sémillon

80%  
20%



### 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               | 24 hl/ha                                    |
| Vinification            | Pressurage lent et fermentation en barrique |
| Degré de fermentation   | 20-22°                                      |
| Elevage                 | Sur lies en fûts de Chêne                   |
| Durée d'élevage         | 10 mois                                     |
| Oenologues conseil      | Michel Rolland et Athanase Fakorellis       |

### Dégustation

Couleur jaune pâle avec de beaux reflets verts. Le nez est complexe, fin et élégant, fruité avec des notes minérales et de grillés. (Abricot, pêche blanche et poire). En bouche, l'attaque est moelleuse, avec ce côté sèveux alliant à la fois matière et vivacité. On constate un beau volume, du gras et des arômes de fruits blancs et un boisé très bien intégré. La grande persistance aromatique confère à l'ensemble une belle présence, une vivacité et une sève très plaisante.





Septembre 2013

## **La Réserve de Malartic Blanc 2011**

*Revue de Presse*

### **Guide Hachette - Septembre 2013**

*Vif et fruité, sur la pêche, les fleurs blanches et les agrumes.*