



Janvier 2014

La Réserve de Malartic Blanc 2012

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

Le Millésime

Un vrai millésime de vigneron, avec une météo par à-coups particulièrement agitée, qui ne laisse pas place à l'improvisation au vignoble !

L'hiver 2012 est sec avec un épisode de grand froid et de neige en février. Le printemps est marqué par la fraîcheur avec une pluviométrie moyenne mais fréquente (sauf en avril avec 169 mm). L'été est dominé par la sécheresse et la chaleur avec 2 épisodes caniculaires. On aborde septembre octobre sous l'humidité.

C'est un millésime plutôt tardif avec une floraison mi-mai et une véraison mi-août lentes et plutôt hétérogènes (avec coulures et millerandage). La gestion raisonnée du vignoble mise en place depuis 10 ans a permis de rattraper ce retard de maturité : labours, effeuillages légers fin juillet, vendanges en vert en 3 temps afin de réguler l'hétérogénéité. Les blancs ont subi de très nombreuses tries sur pied. Le travail constant a donc permis d'aborder les vendanges avec un raisin parfaitement sain, alors que la pression phytosanitaire était particulièrement importante cette année.

Les blancs, Sauvignons comme sémillons, sont une belle réussite. Ils sont aromatiques, avec un beau gras et une belle tension.

Dates de récolte

Sauvignon Du 6 au 24 septembre 2012
Sémillon Du 27 septembre au 3 octobre 2012

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 36 hl/ha
Vinification Pressurage lent et fermentation en barrique
Degré de fermentation 20-22°
Élevage Sur lies en fûts de Chêne
Durée d'élevage 10 mois
Œnologues conseil Michel Rolland

