



Janvier 2015

La Réserve de Malartic Blanc 2013

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

Le Millésime

Un millésime tardif et exigeant, où l'adaptation des pratiques culturales a permis d'aborder les vendanges avec un vignoble en bon état sanitaire.

Malgré un printemps maussade, frais et historiquement humide, la fleur se déroule bien, homogène bien que tardive.

Heureusement, l'été est un des plus beaux de ces dernières années. Juillet et août sont très beaux, chauds et peu humides. Ces deux mois permettent de rattraper un peu le retard végétatif, mais la véraison, rapide et assez homogène, maintient cependant 15 jours de retard par rapport à un millésime classique. Fin août et début septembre sont dédiés aux seconds effeuillages ainsi qu'aux vendanges en vert (pour les rouges).

Les vendanges de blancs commencent le 26 septembre, suivies par les premiers Merlots 2 jours après. Fait exceptionnel ! Les Sauvignons donnent de beaux résultats. Grâce à une troupe de vendangeurs plus importante cette année (près de 100 au total), notre flexibilité est accrue ! En résulte des vins aromatiques, d'une grande pureté.

Les blancs sont très parfumés. Si l'acidité est bien présente, elle est balancée par un très beau volume et un joli gras en bouche.

Dates de récolte

Sauvignon Du 26 septembre au 4 octobre 2013
Sémillon Le 30 septembre 2013

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,
Sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile.

Cépages Sauvignon 80% - Sémillon 20%

Densité de plantation 10 000 pieds / ha
Taille Guyot double
Rendement 25 hl/ha

Vinification Pressurage lent et fermentation en barrique
Degré de fermentation 20-22°

Élevage Sur lies en barriques de chêne français
Durée d'élevage 10 mois

Oenologues conseil Michel Rolland

