



Septembre 2013

La Réserve de Malartic Rouge 2009

2nd vin du Château Malartic-Lagravière
Grand Cru Classé de Graves 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 tannins 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 !

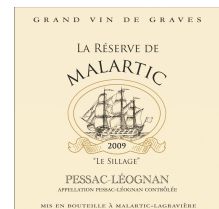
Renforcés par les pratiques culturales mises en place depuis 1997 au Château (agriculture raisonnée, suivi des maturités parcelle par parcelle, traitements parcimonieux..) les Malartic-Lagravière 2009, Rouge comme Blanc, dotés d'un immense potentiel, auront, sans aucun doute, un grand avenir !

Dates de récolte

Merlot Du 24 septembre au 15 octobre 2009
Cabernets Du 7 au 15 octobre 2009

Assemblage

Merlot 50 %
Cabernet Sauvignon 45 %
Cabernet Franc 5 %



Fiche Technique

Appellation Pessac-Léognan
Surface A.O.C. 53 hectares
Surface A.O.C. en rouge 46 hectares
Géologie Graves sèches et argileuses,
Sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile.
Encépagement 45% Merlot – 45% Cabernet Sauvignon –
8% Cabernet Franc – 2% Petit Verdot
Densité de plantation 10 000 pieds / ha
Taille Guyot double
Rendement 38 hl/ha
Vinification Petites cuves tronconiques bois et inox thermo-régulées
Durée de cuvaison 4 semaines et demi
Durée d'élevage 15 mois
Œnologues conseil Michel Rolland et Athanase Fakorellis

Dégustation

Beau nez de fruits noirs bien murs. Après une attaque vive et veloutée à la fois, la bouche développe avec beaucoup de souplesse de beaux arômes de fruits noirs et d'épices avec un fumé discret et élégant. L'ensemble est de grande ampleur, avec une structure parfaite et une trame tannique veloutée et serrée. Très belle longueur et finale persistante qui démontrent la grandeur de ce vin. Belle réussite pour un grand millésime.





Septembre 2013

La Réserve de Malartic Rouge 2009

Revue de Presse

Guide Dussert Gerber - Edition 2013 - Septembre 2012

La Réserve de Malartic, Le Sillage rouge 2009 est très réussi, tout en couleur et en matière, aux senteurs de groseille et d'épices, de bouche riche, un vin complexe, charnu et souple à la fois, de très bonne évolution.

Alain Marty - Le guide des vins du Wine & Business Club 2013 - Septembre 2012 **16.5**

Guide de la Revue du Vin de France - Le Guide des meilleurs vins de France 2013 - Septembre 2012

14.5 « ...Profitez du délicieux et accessible second vin, La Réserve. C'est un vin de plaisir agréablement boisé et séducteur.

Andreas Larsson - Tasted - April 2012

91.5 *Young and intense nose, some roasted oak and a plethora of dark berries, some spicy and herbal notes too, it has medium weight but good density on the palate with inky fruit, high freshness and fine tannic backbone, attractive and pure finish, very elegant.*

Markus del Monego - Tasted - April 2012

91.5 *Dark purple red with violet hue and almost black character. Ripe dark berries, black cherries and sweet plum in combination with vanilla and roasted aromas. On the palate well structured with ripe tannins and juicy fruit. Soft style.*