



Septembre 2013

La Réserve de Malartic Rouge 2011

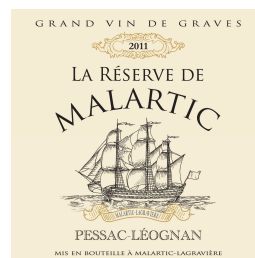
2nd vin du Château Malartic-Lagravière
Grand Cru Classé de Graves en Rouge et en Blanc

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

Merlots	Du 13 au 23 Septembre 2011
Cabernet Sauvignon	Du 21 au 27 Septembre 2011
Cabernet Franc	Du 20 au 26 Septembre 2011



Assemblage

Cabernet Sauvignon	37 %
Merlot	60 %
Cabernet Franc	3 %

Fiche Technique

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	32 hl/ha
Vinification	Petites cuves tronconiques bois et inox thermo-régulées
Cuvaison	28 à 30 jours - 28 à 30° C
Durée d'élevage	15 mois
Cœnologues conseil	Michel Rolland et Athanase Fakorellis

Dégustation

Couleur d'un beau rouge rubis. Au nez, belle intensité aromatique. La trame est complexe, élégante avec de fines notes de fruits rouges, boisées, fumées, grillées et toastées. L'attaque est assez vive, moelleuse et fruitée. (fruits rouges, cassis). La bouche d'un joli volume est longue et persistante, avec une présence tannique souple et très agréable. Un ensemble très plaisant, intense et gourmand.





Septembre 2013

La Réserve de Malartic Rouge 2011

Revue de Presse

Véronique Raisin et Alain Chameyrat - Terre de Vins - Juillet - Août 2012

15.5 *Un boisé prégnant au prime abord, qui se fond en bouche sous une bonne chair, des tanins arrondis et polis. Bonne droiture d'ensemble, densité. Style élégant et potentiel de garde certain.*