



Octobre 2014

La Réserve de Malartic Rouge 2012

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

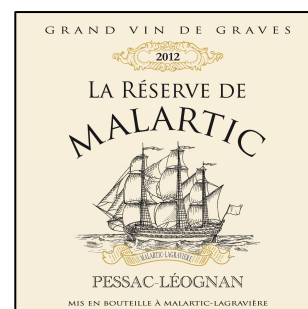
L'hiver 2012 est sec avec un épisode de grand froid et de neige en février. Le printemps est marqué par la fraîcheur avec une pluviométrie moyenne mais fréquente (sauf en avril avec 169 mm). L'été est dominé par la sécheresse et la chaleur avec 2 épisodes caniculaires. On aborde septembre octobre sous 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. 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 merlots sont d'une grande pureté de fruit. Ronds et murs, ils se montrent charmeurs et d'une belle structure. Les Cabernets sont d'une grande race, avec une belle qualité de tannins, soyeux et amples. Le travail de vinification et d'élevage, tout en douceur, permet d'aboutir à un millésime de belle facture, avec une élégante structure et un fruit croquant.

Dates de récolte

Merlot	Du 4 au 12 Octobre 2012
Cabernet-Sauvignon	Du 13 au 18 Octobre 2012
Cabernet-Franc	Du 13 au 15 Octobre 2012
Petit-Verdot	Le 10 Octobre 2012

Assemblage

Cabernet-Sauvignon	52 %
Merlot	38 %
Cabernet-Franc	5 %
Petit-Verdot	5 %



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	38 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
Œnologues conseil	Michel Rolland

Dégustation

Couleur Beau rouge soutenu avec des reflets violets.

Nez de bonne intensité, assez complexe et plaisant, sur des notes de fruits rouges, floral, fumé, grillé, minéral.

En bouche l'attaque est moelleuse, ronde avec un bon volume. On retrouve le profil aromatique du nez avec des notes fuitées, grillées, fumées et légèrement minérales. Les tanins sont ronds.

La Réserve de Malartic 2012 présente une bonne longueur et une certaine complexité.

Un vin de charme, de plaisir, dans la typicité de l'appellation et du cru.

