



Janvier 2015

La Réserve de Malartic Rouge 2013

2nd vin du Château Malartic-Lagravière

Grand Cru Classé de Graves en Rouge et en Blanc

Le Millésime

Un millésime tardif et exigeant, où l'adaptation des pratiques culturelles 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 2^o effeuillages ainsi qu'aux vendanges en vert (dont les ailes des cabernets) afin d'homogénéiser les maturités et de favoriser une bonne ventilation des grappes réduisant les risques de pourriture.

Les vendanges commencent le 26 septembre avec les Sauvignons blancs, suivies par les premiers Merlots 2 jours après, fait exceptionnel ! Grâce à une troupe de vendangeurs plus importante cette année (près de 100 au total), notre flexibilité est accrue face au timing qui s'accélère pour les merlots. Parfois plus fragiles, ils sont ramassés avec infinie précaution, jusqu'au 7 octobre.

L'adaptation des façons sur les Cabernets nous permet d'aborder sereinement les derniers jours de vendanges sur la 3^o semaine d'octobre : 50% entre eux sont ramassés après le week-end estival du 20 octobre, optimisant ainsi nos maturités ! Le millésime sera donc très Cabernet, pour un résultat qualitatif, grâce à une sélection drastique. Les vins sont aromatiques, d'une grande pureté. Ils montrent une belle structure et un bel équilibre avec des tannins souples et précis.

Dates de récolte

Merlot	Du 28 septembre au 7 octobre 2013
Cabernet-Sauvignon	Du 16 au 22 octobre 2013
Cabernet-Franc	Les 15 et 18 octobre 2013

Assemblage

Merlot	65 %
Cabernet-Sauvignon	30 %
Cabernet-Franc	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	23 hl/ha
Vinification	Petites cuves tronconiques bois et inox thermo-régulées
Cuaison	28 à 30 jours - 28 à 30° C
Élevage	Traditionnel en fûts de chêne français
Durée d'élevage	En cours - 15 mois
Œnologues conseil	Michel Rolland

