



Septembre 2013

# Château Malartic-Lagravière Blanc 2000

## Grand Cru Classé en Rouge et en Blanc

### Appellation Pessac-Léognan

#### Le Millésime

Le printemps pluvieux a engendré une forte pression de mildiou au début du cycle végétatif mais la floraison s'est passée dans de bonnes conditions grâce au retour d'un temps sec à partir du 14 mai. La sécheresse d'août et de septembre a provoqué un arrêt de croissance précoce favorable à une véraison rapide et homogène. Le beau temps de l'arrière saison a permis une maturation du raisin dans de très bonnes conditions, avec des raisins aux constitutions très équilibrées. On peut noter une richesse particulièrement importante en sucres, anthocyanes et tanins, malgré un poids des baies légèrement supérieur à la normale. La qualité du raisin fut homogène sur l'ensemble de la propriété grâce à un très bon état sanitaire général, même si chaque type de sol apporte ses particularités : les graves sèches, des qualités phénoliques favorisant l'équilibre sucre/acidité, les graves argileuses, une très grande richesse en sucres.

#### Dates de récolte

Sauvignons  
Sémillons

Du 30 août au 4 septembre 2000  
Le 19 septembre 2000

#### Assemblage

Sauvignon  
Sémillon

80%  
20%



#### Fiche Technique

Surface A.O.C.  
Surface A.O.C. en blanc  
Géologie

53 hectares  
7 hectares  
Graves sèches et argileuses,  
Sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile.

Cépages  
Densité de plantation  
Taille

Sauvignon 80% - Sémillon 20%  
10 000 pieds / ha  
Guyot double

Rendement  
Vinification  
Degré de fermentation  
Durée d'élevage

30 hl/ha  
Fûts de Chêne (renouvellement par 1/4) avec bâtonnage sur lies  
20-22°  
10 mois

Cœnologues conseil

Michel Rolland et Athanase Fakorellis

#### Dégustation

Le nez est joliment marqué par des notes de fruits jaunes bien murs et de miel. En bouche, l'attaque est moelleuse. Se dégage une belle complexité aromatique, marquée par des arômes de fruits à chair blanche, de notes miellées, pâte d'amande, amande amère, avec une jolie touche minérale. La texture est soyeuse et l'ensemble harmonieux.





Septembre 2013

## **Château Malartic-Lagravière Blanc 2000**

### ***Revue de Presse***

#### ***La Revue du Vin de France – Hors-Série Juillet 2003***

##### ***Cité parmi les sommets absolus du millésime :***

*Le blanc, issu d'une magnifique croupe de graves plantée de vieux sauvignons, mérite également une attention soutenue. Ce 2000 est riche, ample, très gras. Il pourra vieillir avec harmonie mais on peut tout aussi l'apprécier maintenant sur des poissons de rivière ou des nages de fruits de mer.*

#### ***Guide Düsseldorf Gerber 2005***

*Le vin est savoureux, subtil et souple, de bouche persistante avec ces nuances de fruits frais caractéristiques, d'aubépine.*