



Septembre 2013

Château Malartic-Lagravière Blanc 2002

Grand Cru Classé en Rouge et en Blanc
Appellation Pessac-Léognan

Le Millésime

L'hiver est marqué par une grosse période de froid (jusqu'à -15° fin décembre). On note une faible pluviométrie sur l'ensemble du millésime (609.5 mm soit 300 mm en dessous de la moyenne sur 30 ans) et un relatif déficit d'ensoleillement en juillet-août suivi de cinq semaines de soleil consécutives en septembre-octobre.

La pluviométrie de fin mai début juin a engendré une floraison longue et hétérogène entraînant coulure et millerandage, surtout sur les merlots. Le peu de Botrytis repéré fin août fut rapidement stoppé par le beau temps de septembre qui nous a permis d'arriver à maturité dans tous les cépages.

A la vendange, les raisins étaient très riches en sucres, mais avec une acidité plus élevée que celle des années précédentes. La concentration sur souche en septembre et les conditions climatiques moyennes de juillet-août en sont les principales causes. A maturité, les sauvignons étaient très aromatiques, complexes et riches, d'une structure très vive. Les sémillons, bien que très intéressants, ne présentaient pas la même richesse d'ensemble.

Dates de récolte

Sauvignons	Du 5 au 18 septembre 2002
Sémillons	Du 19 au 24 septembre 2002

Assemblage

Sauvignon	90%
Sémillon	10%



Fiche Technique

Surface A.O.C.	53 hectares
Surface A.O.C. en blanc	7 hectares
Géologie	Graves sèches et argileuses, Sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile.
Cépages	Sauvignon 80% - Sémillon 20%
Densité de plantation	10 000 pieds / ha
Taille	Guyot double
Rendement	20hl/ha
Elevage	Fûts de Chêne avec 40% à 60% de barriques neuves
Degré de fermentation	20-22°
Durée d'élevage	10 à 15 mois
Cœnologues conseil	Michel Rolland et Athanase Fakorellis

Dégustation

Belle robe brillante jaune or pâle. Le nez est pur, assez floral et élégant avec des notes épicées et de fruit secs grillés.

La bouche est très élégante, avec du volume et du soyeux. La belle vivacité d'ensemble donne de l'équilibre et les arômes délicats de fruits secs, fleurs séchées mêlés aux notes minérales voire silex, donne une impression de grand raffinement. Avec sa jolie finale séveuse, c'est un bel exemple de garde de nos vins blancs, qui est à son apogée.





Septembre 2013

Château Malartic-Lagravière Blanc 2002

Revue de Presse

Guide DüSSERT Gerber - 2008

Beau 2002 où ampleur et subtilité d'arômes (petits fruits frais, chèvrefeuille...), prédominant, d'une bouche très élégante, à la fois vive et suave.

Guide de la Revue du Vin de France 2007

Note 16 : *Les blancs des deux derniers millésimes en bouteille, 2002 et 2003, issus de raisins encore plus mûrs, vont dans le bon sens et réconcilieront peut-être avec les grands graves, les amateurs qui s'en étaient détournés.*

Jean-Marc Quarin - Juillet 2006

Note 15.5 : *La couleur est jaune-vert. Le nez est net, d'intensité moyenne, fruité et frais. Un peu vif à l'attaque, ce vin caresse et avance fruité en bouche sur une bonne corpulence. La saveur et moyenne avec une note perlante ressentie plus ou moins fortement sur certaines bouteilles. Longueur normale.*