



Septembre 2013

# Château Malartic-Lagravière Blanc 2003

## Grand Cru Classé en Rouge et en Blanc

### Appellation Pessac-Léognan

#### Le Millésime

L'automne et l'hiver se caractérisent par une faible pluviométrie et une période de froid. Ce millésime marqué par sa précocité avec un débourrement autour du 25 mars et une floraison fin mai, où les températures caniculaires s'installent jusqu'à fin août.

Malgré un stress hydrique quasi-permanent pendant la période estivale, l'enracinement profond, la constitution de nos sous-sols et un effeuillage précis et raisonnable ont permis de profiter de cette situation sans en subir les possibles inconvénients.

De par les conditions climatiques, la véraison a démarré avec une précocité exceptionnelle. A maturité, les raisins avaient une très bonne teneur en sucre, de la couleur, une belle concentration tannique et malgré les températures caniculaires, l'acidité est restée d'un niveau tout à fait acceptable pour donner de l'équilibre au futur vin.

Le fait marquant de ce millésime est le goût fruité exceptionnel des raisins tant dans l'intensité que dans la complexité au moment de la récolte, avec des raisins en parfait état sanitaire.

#### Dates de récolte

Sauvignons Du 19 au 24 août 2003  
Sémillons Le 25 août 2003

#### Assemblage

Sauvignon 80%  
Sémillon 20%



#### 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 28hl/ha  
Vinification Fûts de Chêne avec 40% à 60% de barriques neuves  
Degré de fermentation 20-22°  
Durée d'élevage 10 à 15 mois  
Œnologues conseil Michel Rolland et Athanase Fakorellis

#### Dégustation

Belle robe brillante jaune d'or pâle. Au nez, jolies notes de fruits confis, touches florales, amandes grillées, fumées. L'attaque est grasse très onctueuse. L'ample milieu de bouche développe des arômes de fruits secs, figes, abricots, de fines épices. Finale longue et séveuse. C'est un ensemble très équilibré grâce à une belle fraîcheur pour le millésime. Un vin gourmand qui se marie à merveille avec crustacés chauds ou poissons en sauce.





Septembre 2013

## **Château Malartic-Lagravière Blanc 2003**

### **Revue de Presse**

#### **La Revue du Vin de France - Septembre 2006**

**\*\*\*\*\*** : Un magnifique 2003 qui confirme le style à part de ce cru. C'est finement épicé avec des touches de poivre blanc. On retrouve en bouche ce caractère épicé, avec une attaque en tension et une acidité plus marquée que sur les autres vins de la dégustation. Belle longueur, avec de la fraîcheur. C'est équilibré superbement élevé, sans les travers de lourdeur du millésime.

#### **Guide Gilbert & Gaillard - Edition 2007 - Septembre 2006**

**Note 93** : Robe jaune clair, limpide. Nez élégant de fleurs blanches, d'agrumes, d'épices douces. La bouche aérienne, portée par la fraîcheur, dispense des arômes d'une grande finesse où l'on trouve pêle-mêle les fleurs blanches, la pistache, l'angélique.

#### **Guide GaultMillau**

**Note 18**