



Septembre 2013

Château Malartic-Lagravière Blanc 2004

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

Le Millésime

Après un automne et un hiver doux et faiblement pluvieux, le printemps est doux voir frais. De juin à début août, la sécheresse et beau temps s'installe, interrompus par une perturbation orageuse autour du 15 août. Sortant d'un millésime marqué par la précocité, on retrouve un végétal plus en adéquation avec notre climat, c'est-à-dire un débourrement dans la première quinzaine d'avril et une floraison mi-juin. A la mi-juin, le vignoble est en fleur, celle-ci est rapide et généreuse ; il y a très peu de coulure et de millerandage, elle engendre un gros travail d'éclaircissage.

Entre la fleur et la véraison, la vigne a subi un fort stress hydrique, les orages du 15 août faciliteront la fin de véraison. Dès le début du mois de septembre, la maturité s'affine pour les blancs profitant, d'une part, d'un bel ensoleillement, et d'autre part de nuits fraîches. Fin septembre, ayant bénéficié d'un bel été indien, les merlots arrivent à maturité, celle des cabernets sera atteinte 15 jours plus tard. Avec de belles constitutions tant au niveau de la couleur que de l'expression aromatique, le potentiel du millésime se confirme rapidement dès les premières fermentations et présente toutes les qualités d'un « Grand Classique ».

Dates de récolte

Sauvignons
Sémillons

Du 6 septembre au 14 septembre 2004
Du 22 au 23 octobre 2004

Assemblage

Sauvignon 85%
Sémillon 15%



Fiche Technique

Surface A.O.C.	53 hectares
Surface A.O.C. en blanc	7 hectares
Cépages	Sauvignon 80% - Sémillon 20%
Géologie	Graves sèches et argileuses, Sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile.
Densité de plantation	10 000 pieds / ha
Taille	Guyot double
Rendement	33 hl/ha
Vinification	Fûts de Chêne avec 40% à 60% de barriques neuves
Degré de fermentation	20-22°
Durée d'élevage	11 mois
Oenologues conseil	Michel Rolland et Athanase Fakorellis

Dégustation

Jolie robe jaune or pâle. Le nez s'ouvre sur des notes gourmandes abricotées, truffes, amandes, figes et prunes. C'est complexe et intense. La bouche est grasse, ronde et vive, offrant une grande minéralité. On retrouve la même gamme aromatique en bouche qu'au nez. D'un bel équilibre et avec une longue finale séveuse, c'est un vin gourmand et élégant à la fois. Un très beau millésime classique et racé.





Septembre 2013

Château Malartic-Lagravière Blanc 2004

Revue de Presse

Le Guide d'achat des Crus 2010 (Revue du Vin de France)

Note 17 : *Ample, tanins fins.*

Guide Bettane & Desseauve 2008

Note 16 : *Robe pâle, bouquet très fin et frais avec des notes sans lourdeur de miel d'acacia, bouquet ample, acidité présente, très longue, avec incontestablement un grand potentiel. Une nouvelle réussite qui démontre la grande personnalité du cru retrouvée dans les blancs.*

La Revue du Vin de France - Grands Crus 2004 - Septembre 2007

Note 17 : *Belle robe dorée, nez complet et expressif sur des notes de fruits blancs et une fine minéralité. Du style en bouche avec une définition aromatique riche et de la longueur. Très complet et plein. Encore jeune, il vieillira superbement.*

Guide Gilbert & Gaillard - Edition 2008 - Septembre 2007

Note 95 : Vin exceptionnel. *Robe pâle. Nez floral et fruité très pur de sauvignon. Beaucoup de gras et de fraîcheur en bouche, un vin complet doté de qualités de fraîcheur aromatique et d'une persistance au dessus de la moyenne. Parmi ce qui se fait de mieux dans l'appellation.*

Beverley Blanning MW. - Decanter - June - July 2006

Highly recommended ** :** *Lemony, crisp blend of Sauvignon and Semillon (80/20). Very good, intense. Up to six years.*