



22 Septembre 2011

# Château Malartic-Lagravière Rouge 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 sucre, 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 sucre.

### Dates de récolte

Merlots Les 12, 25, 26 et 27 septembre 2000.  
Cabernets Du 2 au 10 octobre 2000.

### Assemblage

Merlot 50%  
Cabernet Sauvignon 40%  
Cabernet Franc 10%



### 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.  
Cépages 45% Merlot – 45% Cabernet Sauvignon  
8% Cabernet Franc – 2% Petit Verdot  
Densité de plantation 10 000 pieds / ha  
Taille Guyot double  
Rendement 24 hl/ha  
Vinification Petites cuves tronconiques inox thermo-régulées  
Cuvaision 3 à 5 semaines - 28 à 30° C  
Elevage Fûts de chêne 80% de barriques neuves  
Durée d'élevage 17 mois  
Œnologues conseil Michel Rolland et Athanase Fakorellis

### Dégustation

La robe est profonde rouge rubis foncé aux reflets bruns cuivrés. Le nez est intense et complexe avec des arômes doux de cassis, prunes, puis tabac et sous bois. Jolie minéralité.

La bouche est séveuse avec du volume et de la persistance. Dense et charnu, l'ensemble n'en est pas moins élégant, sur un bouquet de fruits noirs et griottes bien mûrs et de truffes. Le tout montre un grand équilibre grâce à une certaine fraîcheur et une trame soyeuse avec une belle finale.





22 Septembre 2011

## Revue de Presse Château Malartic-Lagravière Rouge 2000

### **Michael Pronay - Vinaria - Décembre 2010**

**Bordeaux Ten Years after 16,5 :** *Nussig, rauchig, Cassis. Sauerkirschen, auch etwas Brett ; geschmeidiges Entrée, wird dann aber doch ein bisschen gerbstoffig, aber gute Substanz und Herzhafte Frucht, stoffig, braucht noch Zeit.*

### **Jean-Marc Quarin - Janvier 2008 : 17**

#### **Guide Robert Parker 2008**

*Modèle d'élégance, de symétrie et de puissance équilibrée, vêtu de rubis pourpre dense, le Malartic-Lagravière 2000 déploie de doux arômes de prune, de groseille, de cassis, de tabac et de fumé. Pétri de concentration, d'extrait, de glycérine et de persistance, l'ensemble se montre en outre expansif, séveux et moyennement corsé, et se déploie par vagues. A maturité jusqu'en 2020.*

**90 Cité parmi les "2000 exceptionnels":** *The finest Malartic-Lagravière yet produced, the dense ruby/purple-colored 2000 displays sweet aromas of plums, currants, tobacco, and smoke as well as abundant power, concentration, extract, glycerin, and length. This elegant, expansive, juicy, layered, medium-bodied effort should prove long-lived. (Parker Bordeaux Guide 4<sup>th</sup> Edition (2003))*

#### **Guide Bettane & Desseuve 2008**

**18 :** *Un vin monumental et une réussite majeure du millésime, associant fraîcheur et puissance avec une autorité évidente.*

#### **Le Guide d'Achat des Crus 2007 de la Revue du Vin de France - Septembre 2007**

**18 :** *Fruité et puissant avec des tanins élégants.*

#### **James Suckling - Wine Spectator - April 2007**

**92 : Top Scoring Bordeaux Value -** *Refined and well-crafted, with delicate spice, fresh meat and berry character . Full-bodied, with well- integrated tannins.*

#### **Bernard Burtschy - Carnets de dégustation - Mars 2005**

**8,5/10 :** *La robe dense arbore des reflets violets qui dénotent une grande jeunesse. Le nez actuellement fermé ne laisse filtrer que des arômes boisés. Après une attaque en bouche dense et tannique, le vin affiche une corpulence assez forte avec un milieu de bouche élégant, puis les tanins reviennent en finale. S'il arbore une belle richesse, ce millésime se situe encore loin de son apogée et mérite au moins quatre ans de maturation en cave.*

#### **Guide Hachette des Vins 2004**

*Des méthodes de vinification adaptées au terroir (une superbe croupe de graves) permettent à Malartic d'offrir un vin de grande garde. Ce millésime n'échappe pas à la règle. Son bouquet complexe et ses tanins, bien présents dans la dégustation, confirment l'impression faite par la robe grenat, très jeune. Un séjour en cave de cinq à six ans se justifiera amplement.*

#### **Hélène Durand - Guide Hubert 2003**

**Classé « ténor de l'année » avec les châteaux Haut-Brion et Pape Clément.**

*Nez racé et complexe complètement épanoui, avec de superbes notes fumées et de pierre à fusil. La bouche est magnifique, concentrée, structurée, harmonieuse, dotée de gras et de moelleux, et surtout d'une incroyable persistance aromatique.*

#### **Decanter - July 2001**

**\*\*\*\* Highly recommended:** *Big, intense colour, rich, concentrated nose, tobacco leaf and high in cabernet black currant fruit, and quite firm acidity. Quite lean style at this time, but lots of ripe fruit behind it, a wine for the long term. Ready 2006-2020.*