



22 Septembre 2011

Château Malartic-Lagravière Rouge 2001

Grand Cru Classé en Rouge et en Blanc

Appellation Pessac-Léognan

Le Millésime

Après un automne et un hiver très pluvieux, la floraison et la nouaison ont été favorisées par le printemps chaud et sec. Malgré un mois de juillet froid et humide, la maturation s'est bien déroulée grâce, notamment au mois d'août chaud et sec.

Année relativement précoce avec une pousse très rapide en mai suivie d'une floraison tout aussi rapide grâce aux fortes températures de la mi-juin. La maturation fut lente à démarrer à cause de l'alternance de périodes chaudes et pluvieuses, et se termina par une longue période de fraîcheur plutôt sèche.

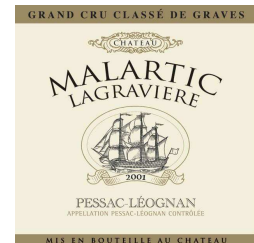
Cette fraîcheur a permis d'affiner et de complexifier le potentiel aromatique des raisins qui, à maturité, présentaient une belle maturité phénolique et un état sanitaire parfait. La volonté de limiter les rendements a donné des raisins riches en sucre, couleur et tanins. De plus, les conditions climatiques ont permis d'obtenir des raisins aptes à produire des vins complexes, élégants et dominés par le fruit.

Dates de récolte

Merlots Du 25 septembre au 2 octobre 2001
Cabernets Du 1^{er} au 12 octobre 2001

Assemblage

Merlot 50%
Cabernet Sauvignon 5%
Cabernet Franc 5%



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 24hl/ha
Vinification Petites cuves tronconiques inox thermo-régulées
Cuvaion 3 à 5 semaines - 28 à 30° C
Elevage Fûts de chêne - 50% de barriques neuves
Durée d'élevage 17 mois
Œnologues conseil Michel Rolland et Athanase Fakorellis

Dégustation

Couleur profonde à reflets bruns cuivrés. Nez fin, élégant, complexe sur des notes fumées, de tabac, de truffes, de cassis et griottes. La bouche est moelleuse, matière serrée évoluant avec beaucoup de charme et d'équilibre sur des notes d'épices, truffes, moka et une belle finale aromatique. Les tannins sont fins et soyeux. L'ensemble est racé, gourmand, à son apogée avec encore de belles années tant l'éclat aromatique est présent, très plaisant, terriblement élégant.





22 Septembre 2011

Revue de Presse Château Malartic-Lagravière Rouge 2001

Guide Robert Parker 2008

Des senteurs de tabac terreux, d'herbe séchée, de cassis et de chêne épicé jaillissent du Malartic-Lagravière 2001 parfumé et de corpulence moyenne. Ces arômes fascinants sont suivis de notes de braise et de pur cassis, puis d'une bouche racée, moyennement corsée et concentrée. Les tanins sont présents mais bien masqués par l'excellente profondeur du vin. A consommer dans les 9 à 10 ans.

Guide DüSSERT Gerber 2008

Savoureux 2001, avec des notes intenses de fruits sur-mûris et d'épices, un vin de très bonne bouche, gras et charnu, aux tanins soyeux, de très bonne évolution.

Le Guide d'Achat des Crus 2007 - RVF - Septembre 2007.

17 : Complexe et distingué.

L'Expansion - Juillet - Août 2005

Sélectionné parmi les 12 « vins exceptionnels » en Bordeaux rouge qui « promettent, à terme, autant de plaisir que de plus-values ».

...Ce Pessac-Léognan magnifiquement situé progresse à un rythme impressionnant depuis sa reprise par le Belge Alfred-Alexandre Bonnie en 1997.

François Mauss - Le Grand Jury Européen - Juin 2005

Classé en 10^{ème} position sur 80 crus de la rive droite et la rive gauche

Guide GaultMillau des Vins 2005

******(*)** : *Que ce soit en blancs comme en rouges, les 2001 sont remarquables de densité et sont superbes.*

Robert Parker - June 2004

90 : *This once moribund estate has made terrific progress under the inspired leadership of owner Alfred-Alexandre Bonnie. Earthy tobacco, dried herbs, black currants and spicy oak jump from the glass of this fragrant, medium-bodied 2001. The exciting aromatics are followed by notes of burning embers, pure black currant fruit, and a stylish, medium-bodied, concentrated palate impression. Tannin is present, but it is well-concealed by the wine's excellent depth.*

Jean-Marc Quarin - mai 2003

15,75 : *Le 2001 montre un rouge sombre, intense, un nez de fruits, finement relevé par le pain d'épices. En bouche, il offre une heureuse combinaison entre la densité de la matière et le raffinement tannique. Soyeux, puis gras, il s'achève un petit peu plus sérieux et ferme. C'est un vin de garde. Goûté comparativement à ses pairs, ce cru montre maintenant définitivement qu'il est doté d'un raffinement bien particulier.*