



22 Septembre 2011

Château Malartic-Lagravière Rouge 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

Merlots	Du 9 au 15 septembre 2003
Cabernets	Du 23 au 26 septembre 2003

Assemblage

Merlot	45%
Cabernet Sauvignon	50%
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	32 hl/ha
Vinification	Petites cuves tronconiques bois et inox thermo-régulées
Durée de cuvaison	3 à 5 semaines - 28 à 30° C
Elevage	Fûts de chêne – 50% à 70% de barriques neuves
Durée d'élevage	17 mois
Oenologues conseil	Michel Rolland et Athanase Fakorellis

Dégustation

La couleur est profonde et dense, carmin aux reflets bruns. Le nez est intense, fin, élégant, complexe, puissant. Epicé, grillé, il développe de beaux fruits noirs, cerises griottes avec une touche minérale.

En bouche, l'attaque est puissante et grasse, évoluant sur un milieu de bouche gourmand, dense et fruité. Le tout est structuré autour de tannins très soyeux, prolongé par une finale aromatique persistante. L'ensemble est très séduisant, avec des notes torréfiées et de tabacs et de sous-bois typiques de Malartic, malgré la particularité de ce millésime.





22 Septembre 2011

Revue de Presse Château Malartic-Lagravière Rouge 2003

Guide d'achat de la Revue du Vin de France - Septembre 2010

18 : Complexe, avec moelleux et fraîcheur.

Jancis Robinson - October 2010

15 : One of the darkest 2003 Pessac-Léognans.

Guide Robert Parker 2008

Des arômes de prune, de cassis, d'herbe fumée, de tabac et de réglisse émergent du Malartic-Lagravière 2003 grenat moyennement foncé (...) personnalité séduisante (...) excellent. A boire dans les 9 à 11 ans.

Decanter - Beverley Blanning - June 2007

*Very attractive note of roses, lively fruit, soft un quite forward, elegant and seductive. Up to 2015.
(No rated - Just comment)*

Guide DüSSERT Gerber - 2008

Le 2003 est remarquable, de couleur pourpre, charpenté, élégant, tout en bouche, avec des notes de mûre, un vin très rond avec des tanins très soyeux, très « sur le fruit », très charmeur, très classique et puissant, fin, élégant, avec de la matière, de belle couleur soutenue et avec des arômes de fruits rouges intenses, d'une belle finale, de grande évolution. Le 2003 est de couleur pourpre, bien typé, d'excellente évolution.

Guide Hachette 2007

2 étoiles ** : *Grappe d'Or du Guide l'an dernier. ...un vin fortement typé dans son millésime par ses arômes très mûrs (fruits noirs et raisin). Ceux-ci sont bien soutenus par un bois discret. Onctueux et soyeux.*

Guide GaultMillau 2007

18,5 : *Un seigneur. A l'instar des plus grands vins de Bordeaux, ce 2003 ne cherche pas la surmaturité ni le surboisage mais bien l'élégance et la finesse. Une grande leçon d'équilibre. La bouche merveilleuse se dessine entre la densité et la fluidité, la fraîcheur et la rondeur. Elle est soutenue par des tanins d'une très rare finesse. La finale très longue laisse découvrir la réglisse douce. A boire à partir de 2008. Maturité : 2010. A boire avant 2014.*

Robert Parker - The Wine Advocate - April 2006

89 : *Like many former Bordeaux underachievers, Malartic-Lagravière has been making beautifully elegant, classic/textbook Pessac-Leognan under a relatively new Belgian administration. Plum, cassis, smoked herb, tobacco, and licorice-like scents emerge from the medium dark garnet-tinged 2003. Dry tannins in the finish do not detract from the wine's overall seductive personality. While this is not one of Malartic-Lagravière's finest successes over recent years, it is an excellent wine to enjoy over the next 10-12 years.*

Jean-Marc Quarin - Décembre 2005

16 - 16,25 : *Je continue de penser que ce vin ressemble à un Margaux des meilleurs crus, tant sa texture veloutée et tendre domine le palais. Il caresse sur une bonne corpulence et des tannins fins. Bonne longueur.*

James Lawther - Decanter.com - September 2004

******** **Classé en 3^{ème} position après Haut-Brion et Pape Clément**

Bernard Burtschy - GaultMillau.- Avril 2004.

91 - 92 : *Long, complexe, raffiné, suave avec un fruit superbe. Malartic a produit une réussite magistrale.*