



22 Septembre 2011

Château Malartic-Lagravière Rouge 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 voire frais. De juin à début août, la sécheresse et beau temps s'installent, 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. 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 ».

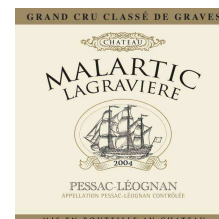
Dates de récolte

Merlots
Cabernets

Du 27 septembre au 6 octobre 2004
Du 13 octobre au 16 octobre 2004

Assemblage

Cabernet Sauvignon 50%
Merlot 45%
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.
Encépagement 45% Merlot – 45% Cabernet Sauvignon –
8% Cabernet Franc - 2% Petit Verdot
Densité de plantation 10 000 pieds / ha
Taille Guyot double
Rendement 39 hl/ha
Vinification Petites cuves tronconiques bois et inox thermo-régulées
Cuvaision 4 semaines et demi - 28 à 30° C
Elevage Fûts de chêne – 80% de barriques neuves
Durée d'élevage 20 mois
Œnologues conseil Michel Rolland et Athanase Fakorellis

Dégustation

La robe est rouge grenat aux reflets carmin, légèrement bruns. Le nez est frais, épicé, torréfié, développant de belles notes de fruits noirs, cerises et cassis et des notes empyreumatiques. En bouche, l'attaque est fraîche, soyeuse et fruitée. Gourmande et intense, on est séduit par ses arômes fruités mais également par des notes délicates de cuir, d'épices et de tabac. Belle présence tannique et équilibre d'ensemble. La longue finale conclue avec élégance et onctuosité ce beau millésime d'un grand classicisme.





22 Septembre 2011

Revue de Presse

Château Malartic-Lagravière Rouge 2004

Le Guide d'achat des Crus en 2010 (RVF) - Septembre 2010

18 : *Complexe, avec moelleux et fraîcheur.*

Guide Robert Parker 2008

88 - 89 : *Les senteurs de douce cerise noire fumée, d'herbe séchée, de tabac à cigare de haute qualité et d'épices du Malartic-Lagravière 2004 préfigurent un ensemble moyennement corsé, aérien et délicat. Pétri de complexité, il manifeste en outre une finale séduisante aux tanins légers. A boire dans les 11 à 12 ans.*

Aromas of sweet black cherries interwoven with notions of tapenade, loamy soil, smoke, and charcoal emerge from this medium-bodied, elegant, stylish offering. Sweet tannin and a silky style suggest it may put on weight and merit a higher score in several more years. (parution juin 2007)

Guide Bettane & Desseauve 2008

18 : *Grande robe, expression superbe d'un grand terroir avec un fruité idéalement pur et complexe de violette et de fruits rouges et surtout une construction en bouche exemplaire : corps complet, texture veloutée à souhait qui surprendra ceux qui jugent les Léognan austères, et surtout un tanin magistral, complexe, racé.*

Guide Gilbert & Gaillard 2008

93 : *Le millésime 2004 est une belle réussite, à la fois complet et gourmand. Jolie robe rouge dense. Le nez évoque le cabernet mûr, associant la finesse à la concentration. La bouche est à la fois pleine et soyeuse, elle transmet un véritable sentiment de plénitude sur un mode aromatique de fruit réglissé délicieux.*

Guide Hachette des Vins 2008

2 étoiles : *Grappe d'Or pour le millésime 2002, exemplaire par sa régularité qualitative, ce cru se montre une fois encore fidèle à sa réputation avec ce 2004. Irréprochable dans sa représentation, il livre un bouquet aussi puissant que fin qui réalise l'accord parfait entre les fruits (cassis et mûre) et le bois. Le palais poursuit dans le même esprit, avec une structure pleine, ronde et harmonieuse. Long et superbement équilibré, ce vin méritera d'être réservé pour un grand moment gastronomique, après quelques années de garde.*

Alain Chameyrat - Le Monde 2 - Septembre 2007

Noté 18 en Juin 2005. *Au premier rang des Léognan. Superbe expression d'un grand terroir, avec un fruité idéalement pur et complexe de violettes et de fruits rouges. Le bon accord : un Saint Nectaire.*

La Revue du Vin de France - Septembre 2007.

18,5 : *Splendide couleur, nez charmeur entre fines notes fumées et minéralité. Splendide expression en bouche avec des tanins rigoureux et droits. Matière de grande qualité avec un véritable raffinement dans l'extraction. Superbe bouteille qui a gardé son équilibre.*

Roger Voss - Wine Enthusiast - May 2007

90 : *Since the Bonnie family took over this property, it has improved enormously, and still represents good value. This is balanced and fresh, with aromas of eucalyptus and mint, finishing with ripe, sweet fruit.*

James Suckling - Wine Spectator - March 2007

87 : *Offers berry and tobacco character throughout. Medium-bodied, with fine tannins and a fresh finish. Best after 2010.*



22 Septembre 2011

Revue de Presse Château Malartic-Lagravière Rouge 2004

Jean-Marc Quarin - Septembre 2006

16,25 - 16,50 : ...Grand goût complexe et mûr. Corpulence et texture nobles. Le vin caresse, juteux et plein en milieu de bouche, riche en arômes, gras, puissant, avant de s'achever long sur des tanins fins et bien relayés par l'arôme. C'est du Pessac-Léognan en diable. Un succès avec de la puissance en seconde partie de bouche. De garde.

James Lawther - Le Carnet de l'Amateur de Bordeaux - N°95 - Juin 2005

Elégant et intense. Séduisants parfums floraux avec des notes de cassis. Riche avec une bonne longueur en bouche. Tannins fermes, mûrs et persistants. Vin complet.

Jo Gryn - Le Marché/La Chronique - Juin 2005

17,5 : La bouche est étonnante avec ses tanins qui donnent le sentiment de sortir d'une cure d'assouplissement et dont la plénitude réjouit déjà les papilles.

Bernard Burtschy - Carnets de Dégustation - La Revue du Vin de France - Avril 2005

18,5 « Un des 10 meilleurs 2004 de la Rive Gauche » avec Cos d'Estournel, Haut Brion, Lafite Rothschild, Latour, Léoville Las Cases, Margaux, Montrose, Mouton Rothschild et Domaine de Chevalier.

Steven Spurrier - Decanter - April 2005

Highly recommended ** :** *Elegant and intense. Lovely fragrant floral-cassis nose. Rich, dark extract with good depth. Tannins firm, ripe and long. Very complete. Drink 2010-2024.*