



Mars 2012

Le Sillage de Malartic Blanc 2005

*2nd vin du Château Malartic-Lagravière
Grand Cru Classé en Rouge et en Blanc*

Le Millésime

Après un hiver froid et sec, le printemps est doux et l'été très sec. Les températures relativement peu élevées et les nuits fraîches sont favorables à l'expression aromatique des futurs vins. Globalement, le millésime est marqué par sa sécheresse avec un déficit hydrique important (300 mm) sur toute la période estivale, renforçant encore la tendance historiquement sèche de l'année.

Les conditions climatiques clémentes permettent une croissance végétative régulière. Ainsi, la floraison débute tout début juin dans des conditions optimales. La climatologie a favorisé un état sanitaire parfait, accentué par les différents travaux en verts pratiqués sur les vignes. Le travail du sol régulier a permis d'atténuer l'effet sécheresse. La véraison se situe autour du 25 juillet et pour les rouges début août. Un beau millésime se prépare. A la récolte, les blancs présentent un équilibre exceptionnel entre les sucres, l'acidité et les arômes. Ce potentiel prometteur s'exprime totalement après fermentation alcoolique. Les vins sont vifs, riches, opulents et d'une rare intensité aromatique à ce stade d'évolution. Ils présentent aussi beaucoup de race et de sève, signes certains d'un « Grand » millésime en devenir.

Dates de récolte

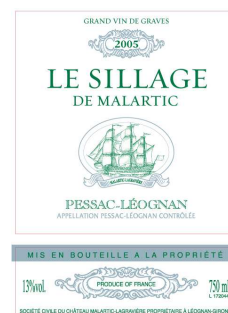
Sauvignons Du 25 août au 1er septembre 2005
Sémillons Du 5 au 8 septembre 2005

Assemblage

Sauvignon 90%
Sémillon 10%

Fiche Technique

Appellation Pessac-Léognan
Surface A.O.C. 53 hectares
Surface A.O.C. en blanc 7 hectares
Géologie Graves sèches et argileuses,
Cépages Sauvignon 80% - Sémillon 20%
Densité de plantation 10 000 pieds / ha
Taille Guyot double
Rendement 28 hl/ha
Vinification Pressurage lent et fermentation en barrique - entre 20-22°
Elevage Sur lies en fûts de Chêne avec 50% de barriques neuves
Durée d'élevage 11 mois
Œnologues conseil Michel Rolland et Athanase Fakorellis



Dégustation

Jolie couleur jaune légèrement doré. Le nez est fin, élégant et complexe. Vif et puissant, il développe de beaux arômes fruités, notamment les fruits à chair blanche et des notes abricotées. L'ensemble est d'une très grande pureté. L'attaque est moelleuse et garde une belle vivacité. La bouche, enveloppante et veloutée, développe avec une très belle ampleur un fruité, du toasté et une minéralité très racés. L'ensemble, très complexe, est gras et séveux. La finale, d'une très belle longueur tout en arômes, reste d'un équilibre parfait. Tout simplement superbe !



Mars 2012

Le Sillage de Malartic Blanc 2005 **Revue de Presse**

Alain Marty - Le Guide des Vins du Wine & Business Club 2012 - Décembre 2011
16.5

Guide Dussert Gerber 2009 - Septembre 2008
Goutez le Sillage de Malartic. Pas de raison de s'en priver

Guide GaultMillau 2009 - Septembre 2008
Note 17

Guide Hachette des Vins - Edition 2008 - Septembre 2007
Le Sillage de Malartic est cité.