



Janvier 2016

La Réserve de Malartic Blanc 2014

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

Le Millésime

2014, le printemps est agréable avec une fleur assez belle et homogène à Malartic. Le mois de juillet est correct mais août, d'abord humide et chaud, puis très frais, provoque une forte pression de mildiou puis des poussées de Botrytis sur les blancs à la fin du mois.

Heureusement, à partir du 27 août, des conditions climatiques superbes s'installent, et ce, pour toute la durée des vendanges. Notre équipe renforcée, aguerrie aux prises de décisions rapides, a fourni un gros travail tout au long de la période végétative afin de contrebalancer ces conditions très particulières (Echardages exhaustifs et rognages très réguliers ; plusieurs effeuillages ; Vendanges en vert).

L'avancement exponentiel des maturités permet ainsi de récolter des raisins très concentrés donnant des moûts puissants et aromatiques, tendus par de très bonnes acidités.

Les blancs, bénéficiant de la fraîcheur d'août, préservent ainsi les arômes et les acidités. Ils sont absolument superbes, tendus, racés, très aromatiques et avec de belles acidités. (pH 3.10/3.15)

Un millésime surprenant par sa précision et sa qualité, qui doit éclat au superbe été indien, sublimé par nos pratiques culturelles et la maîtrise de nos terroirs.

Dates de récolte

Sauvignon Du 10 septembre au 24 septembre 2014
Sémillon Les 25 et 26 septembre 2014

Assemblage

Sauvignon 85 %
Sémillon 15 %

Fiche Technique

Surface A.O.C. 53 hectares
Surface A.O.C. en blanc 7 hectares

Géologie Graves sèches et argileuses,
Sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile.

Cépages Sauvignon 80% - Sémillon 20%

Densité de plantation 10 000 pieds / ha

Taille Guyot double

Rendement 38 hl/ha

Vendanges Manuelles Agriculture Raisonnée et Haute Valeur Environnementale*

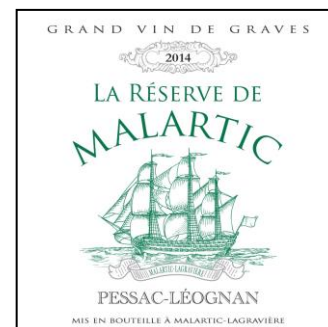
Vinification Pressurage lent et fermentation en barrique

Degré de fermentation 20-22°

Élevage Sur lies en barriques de chêne français

Durée d'élevage 10 mois

Œnologues conseil Michel Rolland



**(HVE Niveau 3 (le plus élevé) depuis 2015. Une référence unique de qualité environnementale, privilégiant la biodiversité dans et surtout à côté des parcelles.)*