



Mars 2018

La Réserve de Malartic Blanc 2015

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

Le Millésime

Homogénéité et conditions climatiques idéales pour un très grand millésime.

Le millésime est marqué par une sécheresse historique jusque fin juillet. L'humidité d'août est salubre et les vendanges de blancs sont abordées début septembre avec de superbes maturités et un raisin de très grande qualité.

L'arrière-saison est superbe et ensoleillée. Les quelques modestes épisodes pluvieux début septembre et mi-octobre n'entament pas les excellentes conditions sanitaires des raisins et la progression constante des maturités.

L'homogénéité et les parfaites conditions sanitaires sont les maîtres mots du millésime. L'expression de la mosaïque de terroirs de Malartic est vraiment sublimée, chaque parcelle révélant ainsi toute sa personnalité. Cette palette aromatique d'une grande richesse a été valorisée par un élevage tout en douceur, qui renforce l'expression d'une très belle complexité.

2015, un très grand Malartic!

Dates de récolte

Sauvignon Du 8 septembre au 15 septembre 2015
Sémillon 15 septembre 2015

Assemblage

Sauvignon 80 %
Sémillon 20 %

Fiche Technique

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

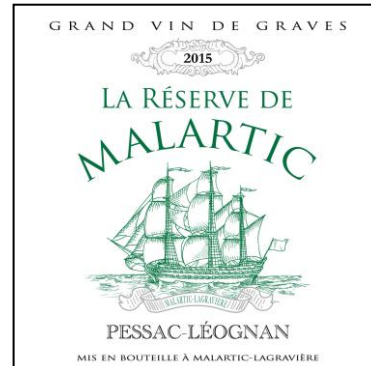
Géologie Graves sèches et argileuses,
Sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile.

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

Cœnologues 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.)*



Mars 2018

La Réserve de Malartic Blanc 2015 Revue de Presse

James Suckling - jamesuckling.com – February 2018

92 Peaches, pears and green-mango aromas and flavors. Acidity is a highlight; this is quite elegant and fresh. Supple texture and great length. Drink or hold.

Guide des Vins Bettane + Dessauve 2018 – Août 2017

****** 15.5/20**