



Avril 2018

La Réserve de Malartic Blanc 2017

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

Le Millésime

Un millésime 2017 plutôt précoce et challengeant, un défi relevé par les équipes de Malartic !

Les conditions climatiques ont été marquées par un **gel historique fin avril**, ayant impacté plus particulièrement les seconds vins. Elles offrent cependant un printemps salubre avec une **très belle floraison** rapide et homogène mi-mai. La fin de printemps connaît une période caniculaire, et l'été, en dents de scie, favorise cependant de belles maturations.

Nous abordons les vendanges début septembre avec optimisme. Les blancs ont de belles concentrations, de la fraîcheur et montrent de superbes aromatiques.

Les rouges s'enchaînent très rapidement en 15 jours (14 septembre au 3 octobre): Ce sont **les vendanges de la réactivité**, précoces, intensives mais sereines: la météo changeante oblige un pilotage à vue mais sans jamais nous déborder.

Malgré de faibles volumes, nous avons obtenu de très belles maturités grâce au travail pointu de sélection des grappes après gel.

En blancs, les aromatiques sont superbes, les vins montrent une belle tension et un caractère séveux, avec beaucoup de fruit et une matière très qualitative.

En rouge, le profil aromatique est superbe, montrant de beaux fruités et une jolie fraîcheur, gage d'équilibre. Les tanins sont murs avec un grain velouté et rond.

Très belle complexité et profondeur d'ensemble.

Dates de récolte

Sauvignon du 5 au 11 septembre 2017
Sémillon 12 septembre 2017

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 20 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 En cours - environ 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.)*

