



Mai 2019

La Réserve de Malartic Blanc 2018

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

Le Millésime

Une année en deux temps, pour un très grand millésime. Grandiose !

C'est une climatologie en deux temps qui a marqué ce millésime. Un printemps particulièrement humide et chaud, avec une pluviométrie record, qui engendre une forte pression sanitaire, heureusement contenue. Après une **belle floraison** fin-mai-début juin, les conditions s'inversent totalement début juillet. L'été est ensoleillé et **l'arrière-saison superbe**. Quelques orages apportent de la fraîcheur nécessaire. Jusqu'à la fin des vendanges à la mi-octobre, les **conditions sont idéales** pour les maturités des Merlots et des Cabernet qui affinent leurs tanins et préservent leurs arômes.

C'est un **très grand millésime** qui se profile. 2018 est une année très chaude, mais qui impacte peu le profil aromatique des blancs. Leurs équilibres sont superbes et ils montrent une grande fraîcheur, et **beaucoup d'élégance**. Les rouges sont de **très grande facture** : Les merlots offrent un milieu de bouche sublime, avec un soyeux et une densité rarement atteints. Les cabernets sont **spectaculaires**, de très hauts niveaux qualitatifs et aromatiques. Les **petit-verdots**, co-fermentés avec les merlots, sont particulièrement soyeux. Ce superbe millésime 2018 se conjugue à Malartic avec plus de 20 années de pratiques éco-exigeantes et hyper qualitatives. La maturité du vignoble de Malartic s'exprime ainsi aujourd'hui pleinement et nous permet d'obtenir une précision en bouche et une définition de tannin tout à fait remarquable.

Dates de récolte

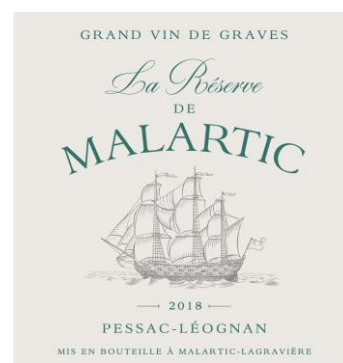
Sauvignon	du 10 au 19 septembre 2018
Sémillon	du 20 au 24 septembre 2018

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	36 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
Oenologues 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.)*



Mai 2019

La Réserve de Malartic Blanc 2018

Revue de Presse

Jamessuckling.com – James Suckling – Bordeaux 2018: an exceptional vintage – 2019

92-93 A dense and fresh white with sliced apples and lemons with hints of stone. Full-bodied and crisp with a solid core of fruit.

Jonathan Choukroun Chicheportiche – Bordeaux en Primeurs 2018 – 2019

92 Le nez est fruité et offre une très belle fraîcheur ainsi qu'une minéralité racée. On y retrouve des notes de citron mûr/frais et de pépin de mandarine mûre associées à de petites notes de pêche fraîche croquante, de minéralité racée (graves/terroir) ainsi qu'à des pointes de toasté et de noisette. La bouche est fruitée, équilibrée et offre une jolie trame acidulée, de la tension, un petit côté aérien, de la suavité, du gras ainsi que de la tension. En bouche ce vin exprime des notes de citron mûr/juteux, de mandarine mûre/juteuse et plus légèrement d'ananas juteux associées à une touche de pêche de vigne, de quénette, de fleurs, de graves ainsi qu'à une très discrète pointe de pomme (en fond). Bonne longueur et bonne persistance aromatique. Présence de fines pointes de toasté/noisette et d'une imperceptible pointe de pain grillé sur la fin de bouche/persistance.

Robertparker.com – Lisa Perrotti-Brown – Bordeaux 2018 en Primeurs – 2019

91-93+ The 2018 La Réserve de Malartic Blanc offers seductive notes of preserved pineapples, passion fruit and guava with hints of beeswax and orange blossoms. Medium to full-bodied, the palate comes through with all that tropical richness and wonderful freshness, with a pleasantly oily texture and spicy lift on the finish.

Vinous.com – Antonio Galloni – 2019

The 2018 La Réserve de Malartic-Lagravière Blanc shows the natural richness of the year in its creamy, textured personality. Orchard fruit, dried flowers and lemon confit all meld together in this pretty, expressive white.