



juin 2020

La Réserve de Malartic Blanc 2019

2nd vin du Château Malartic-Lagravière
Pessac-Léognan Appellation

Le Millésime

Un millésime digne des plus grandes années où tout est réuni :

La fraîcheur et l'équilibre de ce millésime se combinent à l'éclat du fruit et à son velouté.

C'est une climatologie un peu extrême qui a marqué ce millésime. Un printemps particulièrement humide mais avec une fenêtre clémente pour une **belle floraison** fin-mai-début juin. Ensuite, deux **épisodes caniculaires** marquent les esprits en juillet, mais rafraichis par des **pluies salutaires**. L'été est ensoleillé et août très classique bordelais. **L'arrière-saison est superbe** permettant aux cabernets de finir d'affiner leur maturité tannique.

Les **blancs se montrent de très grande qualité**. La fraîcheur d'août souligne leur profil aromatique aux superbes équilibres. Les **rouges, grandioses**, ont deux phases de maturité : les **merlots**, avec les chaleurs de juin et juillet sont **charnus**, tout en rondeur et en aromatique. Après les pluies de fin septembre, les cabernets finissent d'affiner leurs tannins, préservant la fraîcheur et offrant ainsi une complexité, une sève et un soyeux extraordinaires.

Le travail à Malartic cette année marque un **tournant significatif**. Des dates de vendanges à l'élevage, tout a été fait pour préserver, plus encore que jamais, la singularité de chaque micro terroir, l'éclat des raisins et leur différence de goût. Au chai, cette palette s'exprime avec **délicatesse et précision** avec un travail de sélection des presses très précis et un assemblage précoce. La fraîcheur et l'équilibre de ce millésime se combinent à l'éclat du fruit et à son velouté, avec une trame tannique ample et complexe à la fois, reflétant la **vraie signature du terroir de Malartic**. Sur un millésime aussi expressif, on ne pouvait pas rêver mieux : Sous la conduite quotidienne de Jean-Jacques Bonnie et de son équipe, tout est fait pour révéler ce grand terroir. **C'est assurément un millésime qui fera date.**

Dates de récolte

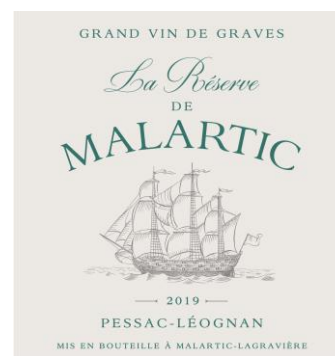
Sauvignon du 4 au 13 septembre 2019
Sémillon le 16 septembre 2019

Assemblage

Sauvignon 80,9 %
Sémillon 19,1 %

Fiche Technique

Surface A.O.C. 73 hectares
Surface A.O.C. en blanc 9 hectares
Géologie Graves gūnziennes du quaternaire, sèches et argileuses, Sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile
Cépages Sauvignon 83% - Sémillon 17%
Densité de plantation 10 000 pieds / ha
Taille Guyot double
Rendement 47 hl/ha
Vendanges Manuelles - Tries successives - Agriculture Raisonnée et Haute Valeur Environnementale*, ISO 14001 (SME)
Vinification Pressurage lent et totalement inerté, fermentation en barriques
Élevage Sur lies avec bâtonnage en fûts de chêne français
Durée d'élevage en cours - 10 à 12 mois
Œnologues conseil Eric Boissenot



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



juin 2020

La Réserve de Malartic Blanc 2019

Revue de Presse

JamesSuckling.com – James Suckling – Mai 2020

93-94 This has really nice tension with dried lemons with hints of apples and white peaches. It's long and flavorful. A beauty. 81% sauvignon blanc and 19% semillon.