



Septembre 2013

La Réserve de Malartic Rouge 2007

2nd vin du Château Malartic-Lagravière

Grand Cru Classé de Graves en Rouge et en Blanc

Le Millésime

Après un printemps 2007 pluvieux et frais, un été marqué par sa pluviométrie et la douceur des températures, voire la fraîcheur, la splendide arrière saison est un vrai miracle, qui nous permet de rentrer nos raisins, à maturité parfaite, sous un soleil éclatant.

Avec ces conditions délicates, les maîtres-mots de ce millésime ont donc été la vigilance et la rigueur des travaux en vert, effeuillage précoce, vendanges en vert minutieuses et répétées jusqu'à trois fois sur une même parcelle, de façon à gommer l'hétérogénéité de la floraison.

La superbe arrière saison a sauvé le millésime. Afin de profiter des jours de soleil, les vendanges des Merlots ont commencé tardivement le 1er octobre pour finir les Cabernets le 15 octobre.

Dates de récolte

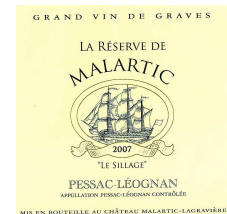
Merlots
Cabernets

Du 1^{er} au 9 Octobre 2007
Du 10 au 15 Octobre 2007

Assemblage

Cabernet Sauvignon
Merlot
Cabernet Franc
Petit-Verdot

55%
40%
3%
2%



Fiche Technique

Appellation
Surface A.O.C.
Surface A.O.C. en rouge
Géologie

Pessac-Léognan
53 hectares
46 hectares
Graves sèches et argileuses,
Sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile.
45% Merlot - 45% Cabernet Sauvignon -
8% Cabernet Franc - 2% Petit-Verdot

Encépagement

10 000 pieds / ha
Guyot double

Densité de plantation
Taille

Rendement
Vinification
Cuvaison
Durée d'élevage

41 hl/ha
Petites cuves tronconiques bois et inox thermo-régulées
4 semaines et demi - 28 à 30° C
12 mois

Œnologues conseil

Michel Rolland et Athanase Fakorellis

Dégustation

Belle couleur rouge à reflets noirs prononcés. Le nez complexe et racé, développe sur de beaux arômes de fruits murs, accompagnés de notes minérales qui apportent de la complexité à l'ensemble de par leur finesse et leur élégance. L'attaque est ample et moelleuse. En bouche, il offre beaucoup de complexité et de goût tant au niveau des arômes qu'au niveau des tannins. Doté d'une belle structure, il développe avec rondeur et équilibre sa trame veloutée. De belle et grande longueur, ce vin gourmand et complexe saura séduire les amateurs de Pessac-Léognan.





Septembre 2013

La Réserve de Malartic Rouge 2007

Revue de Presse

www.12bouteilles.com - Avril 2013

On reconnaît la signature du Château Malartic-Lagravière dans ce magnifique second vin, élégant et invitant à la gourmandise.

Un super 2nd vin très proche du premier, le millésime 2007 est parfait à boire en ce moment. Un vin facile pour un dîner entre amis.

La bouche, veloutée, développe avec beaucoup de fraîcheur, le registre perçu au nez avec en plus des notes de moka, chocolat.

La structure est complexe et équilibrée. Les tannins, racés et soyeux. L'ensemble d'un bel équilibre est dense et charmeur avec une longue finale persistante.

Accord mets/vin : un vin sympa pour un déjeuner qui l'est tout autant. Pas de prise de tête, il se mariera avec une César salade, un burger ou une viande rouge et même des suhsis

Guide Gilbert & Gaillard - Septembre 2010

Note 88 *Robe soutenue, reflets violines. Nez net et croquant de petits fruits rouges et noirs. Style souple à la texture fine, expression nette du fruit, discrète note végétale en finale apportant de la fraîcheur.*

Gilbert et Maurange - Les meilleurs vins à petits prix 2010 (guide d'achat malin de la Revue du Vin de France) - Septembre 2009

Note 16 *Un vin ferme, mais dense et puissant avec une belle concentration en bouche. Beaucoup de corps et de longueur. Une belle expression de graves avec un caractère plein et encore un peu massif.*