



Septembre 2013

La Réserve de Malartic Rouge 2010

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

Le Millésime

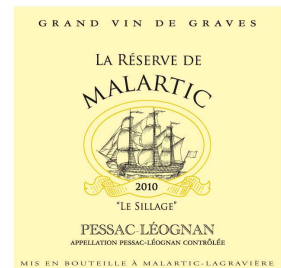
Le millésime 2010 est marqué par ses contrastes climatiques. L'hiver fut sec et froid, un printemps, alternant entre soleil et pluie, un été marqué par la sécheresse (seulement 51 mm sur 3 mois). Avec un beau débourrement début avril, la floraison, fin mai début juin, aura du mal à se terminer, entraînant une hétérogénéité. L'éclaircissage et la météo furent essentiels pour corriger voir gommer ce manque d'homogénéité. (3 passages de vendanges en vert). Concernant les maturités, comme à son habitude, septembre est venu terminer le travail, avec quelques pluies les premiers jours suivies d'un ensoleillement d'exception avec de bonnes températures jusqu'à 18 Octobre. Les vendanges furent calmes et sereines. Le millésime 2010 sera de qualité optimale.

Dates de récolte

Merlots	Du 27 Septembre au 09 Octobre 2010
Cabernet Sauvignon	Du 11 Octobre au 18 Octobre 2010
Cabernet Franc	Du 08 Octobre au 18 Octobre 2010

Assemblage

Cabernet Sauvignon	50 %
Merlot	45 %
Cabernet Franc	5 %



Fiche Technique

Surface A.O.C.	53 hectares
Surface A.O.C. en rouge	46 hectares
Géologie	Graves sèches et argileuses, Sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile.
Encépagement	45% Merlot - 45% Cabernet Sauvignon 8% Cabernet Franc - 2% Petit Verdot
Densité de plantation	10 000 pieds / ha
Taille	Guyot double
Rendement	36 hl/ha
Vinification	Petites cuves tronconiques bois et inox thermo-régulées
Cuaison	28 à 30 jours - 28 à 30° C
Durée d'élevage	15 mois
Oenologues conseil	Michel Rolland et Athanase Fakorellis

Dégustation

D'une belle brillance, la robe est d'un rouge sombre et intense. Le nez, sur des arômes de fruits noirs murs, dégage une belle fraîcheur. La bouche développe une très belle trame, veloutée, charnue sur des arômes de fruits rouge et noirs, tabac, épices et une pointe mentholée. L'ensemble montre un bel équilibre, très gourmand et structuré à la fois avec des tannins souples. Belle longueur et très bel équilibre d'ensemble.





Septembre 2013

La Réserve de Malartic Rouge 2010

Revue de Presse

Guide Hachette - Septembre 2013

La Réserve de Malartic, Le Sillage 2010 rouge a été cité pour son harmonie au palais. On pourra le goûter dans un an ou deux.

Guide Dussert Gerber 2014 - Septembre 2013

Très réussi, tout en couleurs et en matière, aux senteurs de groseille et d'épices, de bouche riche, un vin complexe, charnu et souple à la fois, de très bonne évolution.

James Molesworth - Wine Spectator - Alphabetical Guide 2010 - March 2013 89

Véronique Raisin et Alain Chameyrat - Terre de Vins - Juillet - Août 2012

15.5 *Un boisé prégnant au prime abord, qui se fond en bouche sous une bonne chair, des tanins arrondis et polis. Bonne droiture d'ensemble, densité. Style élégant et potentiel de garde certain.*