



Janvier 2016

La Réserve de Malartic Rouge 2014

2nd vin du Château Malartic-Lagravière

Grand Cru Classé de Graves en Rouge et en Blanc

Le Millésime

2014, le printemps est agréable avec une fleur assez belle et homogène à Malartic. Le mois de juillet est correct mais août, d'abord humide et chaud, puis très frais, provoque une forte pression de mildiou puis des poussées de Botrytis sur les blancs à la fin du mois.

Heureusement, à partir du 27 août, des conditions climatiques superbes s'installent, et ce, pour toute la durée des vendanges. Notre équipe renforcée, aguerrie aux prises de décisions rapides, a fourni un gros travail tout au long de la période végétative afin de contrebalancer ces conditions très particulières (Echardages exhaustifs et rognages très réguliers ; plusieurs effeuillages ; Vendanges en vert).

L'avancement exponentiel des maturités permet ainsi de récolter des raisins très concentrés donnant des moûts puissants et aromatiques, tendus par de très bonnes acidités.

Les rouges se terminent le 21 octobre sous un soleil radieux. Les merlots sont denses, ronds, opulents et offrant beaucoup de volume. Très homogènes dessinent un vrai style Malartic. Les cabernets sont très droits, purs et longs, d'un fruit éclatant, presque solaire, à la sucrosité marquante. Les tannins sont en volume et en souplesse. Remarquables.

Un millésime surprenant par sa précision et sa qualité, qui doit son éclat au superbe été indien, sublimé par nos pratiques culturelles et la maîtrise de nos terroirs.

Dates de récolte

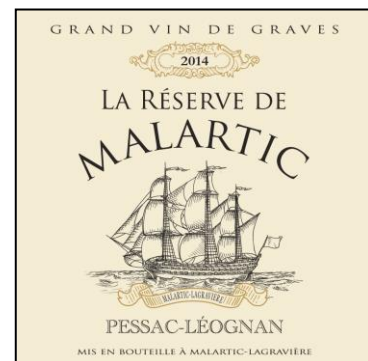
Merlots	Du 30 septembre au 10 octobre 2014
Cabernet-Sauvignon	Du 16 au 21 octobre 2014
Cabernet-Franc	Le 8 octobre 2014

Assemblage

Merlot	60 %
Cabernet-Sauvignon	35 %
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	43 hl/ha
Vendanges Manuelles	Agriculture Raisonnée et Haute Valeur Environnementale*
Vinification	Petites cuves tronconiques bois et inox thermo-régulées
Cuvaison	28 à 30 jours - 28 à 30° C
Élevage	Traditionnel en fûts de chêne français
Durée d'élevage	15 mois
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.)*