



Mars 2018

La Réserve de Malartic Rouge 2015

2nd vin du Château Malartic-Lagravière

Grand Cru Classé de Graves en Rouge et en Blanc

Le Millésime

Homogénéité et conditions climatiques idéales pour un très grand millésime.

Le millésime est marqué par une sécheresse historique jusque fin juillet. L'humidité d'août est salubre, avec de superbes maturités et un raisin de très grande qualité.

L'arrière-saison est superbe et ensoleillée. Les quelques modestes épisodes pluvieux début septembre et mi-octobre n'entament pas les excellentes conditions sanitaires des raisins et la progression constante des maturités. Les vendanges de rouge commencent le 21 septembre mais la majorité des Merlots est ramassée du 29/09 au 7/10. Les Cabernets, particulièrement réussis, suivent du 12 au 16 octobre sous un soleil radieux.

L'homogénéité et les parfaites conditions sanitaires sont les maîtres mots du millésime. L'expression de la mosaïque de terroirs de Malartic est vraiment sublimée, chaque parcelle révélant ainsi toute sa personnalité. Cette palette aromatique d'une grande richesse a été valorisée par un élevage tout en douceur, qui renforce l'expression d'une très belle complexité.

2015, un très grand Malartic!

Dates de récolte

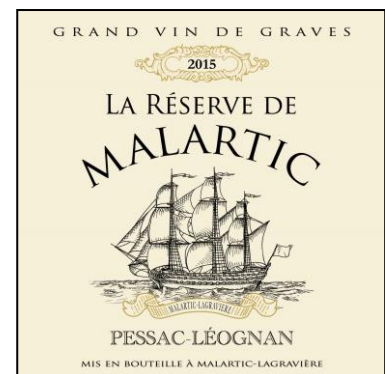
| | |
|--------------------|-----------------------------------|
| Merlots | Du 21 septembre au 7 octobre 2015 |
| Cabernet-Sauvignon | Du 12 au 16 octobre 2015 |
| Cabernet-Franc | Le 8 octobre 2015 |

Assemblage

| | |
|--------------------|------|
| Merlot | 65 % |
| Cabernet-Sauvignon | 30 % |
| 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 |
| Cuaison | 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.)*



Mars 2018

La Réserve de Malartic Rouge 2015

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

Revue de Presse

James Suckling - jamesuckling.com - February 2018

92 Striking violets and blueberries here. Some leafy notes, too. The palate adds some light, creamy oak, tastes of summer-berry pudding and supple tannins to close. Drink or hold.