



Avril 2021

Le Comte de Malartic Blanc 2020

2nd vin du Château Malartic-Lagravière

Appellation Pessac-Léognan

Changement de nom à partir du millésime 2020

(ex-La Réserve de Malartic)

Le Millésime

Grande concentration et belle fraîcheur

Le millésime 2020 est un millésime précoce, à la climatologie exceptionnelle, marquée tant par de fortes chaleurs et périodes de sécheresse que par d'abondantes pluies et gelées.

Avec un débourrement précoce, le printemps est plutôt frais et humide. Si mars est marqué par de fortes gelées, avril l'est par des pointes de chaleur. Début mai, très ensoleillé, est suivi de fortes pluies, mais nous laisse à Malartic une belle fenêtre de 10 jours en pleine floraison, qui est rapide et homogène. Après nouaison, les pluies reviennent début juin et accentuent la pression mildiou.

Un changement s'opère à la mi-juin où le temps est sec et beau, parfois caniculaire. La véraison, très précoce, se termine début août. Après cette phase de sécheresse, les 50 mm de pluie du 11 août sont salutaires pour le vignoble. Les vendanges, sereines et soutenues, se déroulent sous des températures exceptionnellement chaudes. Elles débutent en blanc le 25 août et se terminent le 24 septembre avec les derniers cabernets.

Le suivi précis du vignoble et le terroir drainant de graves sèches de Malartic nous ont permis de tirer parti des challenges climatiques. En cave, le travail entamé en 2019 avec Eric Boissenot est très abouti : intervention minimale pour une mise en valeur de la pureté du fruit, et grande précision dans le travail des lots après fermentation.

Les Malartic 2020 sont marqués par une très belle densité, dont la concentration est balancée par une remarquable fraîcheur. C'est un millésime tout en équilibre, aux tannins racés et très élégants.

Les blancs, d'une grande pureté aromatique, se démarquent particulièrement, tant ils sont précis, ciselés, ronds et parfumés.

Dates de récolte

Sauvignon du 25 août au 2 septembre 2020
Sémillon du 3 au 7 septembre 2020

Assemblage

Sauvignon 70 %
Sémillon 30 %

Fiche Technique

Surface A.O.C. 71 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 31 hl/ha
Vendanges Manuelles - Tries successives - Agriculture Raisonnée et Haute Valeur Environnementale Niveau 3, ISO 14001 (SME)
Vinification Pressurage lent et totalement inerté, fermentation en barriques
Élevage Sur lies avec bâtonnage en fûts de chêne français – 22% de Bois neuf
Durée d'élevage en cours 10 à 12 mois
Degré estimatif 14%
Œnologues conseil Eric Boissenot

