



Septembre 2013

Château Malartic Lagravière Blanc 2001

*Grand Cru Classé en Rouge et en Blanc
Appellation Pessac-Léognan*

Le Millésime

Après un automne et un hiver très pluvieux, la floraison et la nouaison ont été favorisées par le printemps chaud et sec. Malgré un mois de juillet froid et humide, la maturation s'est bien déroulée grâce, notamment au mois d'août chaud et sec.

Année relativement précoce avec une pousse très rapide en mai suivie d'une floraison tout aussi rapide grâce aux fortes températures de la mi-juin. La maturation fut lente à démarrer à cause de l'alternance de périodes chaudes et pluvieuses, et se termina par une longue période de fraîcheur plutôt sèche.

Cette fraîcheur a permis d'affiner et de complexifier le potentiel aromatique des raisins qui, à maturité, présentaient une belle maturité phénolique et un état sanitaire parfait. C'est notamment flagrant sur les vins blancs qui se montrent particulièrement exceptionnels d'équilibre et d'intensité cette année. La volonté de limiter les rendements a donné des raisins riches en sucres, couleur et tanins. De plus, les conditions climatiques ont permis d'obtenir des raisins aptes à produire des vins complexes, élégants et dominés par le fruit.

Dates de récolte

Sauvignons
Sémillons

Du 4 au 21 septembre 2001
Le 24 septembre 2001

Assemblage

Sauvignon 80%
Sémillon 20%



Fiche Technique

Surface A.O.C.	53 hectares
Surface A.O.C en blanc	7 hectares
Géologie	Graves sèches et argileuses, Sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile.
Cépages	Sauvignon 80% - Sémillon 20%
Densité de plantation	10 000 pieds / ha
Taille	Guyot double
Rendement	25 hl/ha
Vinification	Fûts de Chêne avec 30% de barriques neuves
Degré de fermentation	20-22°
Durée d'élevage	10 à 15 mois
Production	10 000 bouteilles de Grand Vin 5 000 bouteilles de Second Vin
Oenologues conseil	Michel Rolland et Athanase Fakorellis

Dégustation

Le nez est élégant, minéral, et complexe. Notes torréfiées, amandes grillées, mais aussi mentholées, abricotées.

La bouche est onctueuse et pleine, offrant une grande longueur aromatique sur les fruits jaunes bien mûrs, et également les notes suggérées au nez, un peu truffées, fumées, terriennes. C'est superbe de concentration, d'équilibre et d'élégance. Charmeur et distingué. D'une suavité subtile et persistance c'est un très grand vin, à son apogée, mais qui a encore de belles années devant lui.





Septembre 2013

Château Malartic-Lagravière Blanc 2001

Revue de Presse

Olivier Poels et Philippe Maurange - La Revue du Vin de France - Décembre/Janvier 2011 - Cité dans le palmarès inédit « Nos meilleurs Bordeaux 2001 »

Note 16.5 : *A ce point, il offre une belle bouche sur des notes de fruits jaunes bien mûrs. Ensemble vigoureux et finale gourmande.*

Guide Düssert Gerber - 2008

Le 2001 est superbe. Finesse, équilibre, ampleur, un grand vin très charmeur, riche en arômes comme en bouche, d'une suavité subtile et persistante

Robert Parker - The Wine Advocate - Juin 2004

Note : 92