



Septembre 2013

Château Malartic-Lagravière Blanc 2006

Grand Cru Classé en Rouge et en Blanc

Appellation Pessac-Léognan

Le Millésime

L'hiver fut sec et froid ainsi que le début de printemps, exception faite d'un mois de mars doux et humide.

2006 fut un millésime un peu paradoxal avec un printemps marqué par des températures très fortes (+ 30 d° pendant plusieurs jours) suivi d'un été assez frais et moins ensoleillé que la moyenne puis un mois de septembre beau mais entrecoupé de quelques averses.

La végétation prend son envol avec les températures élevées de mai. Les premières fleurs sont visibles dès fin mai pour une mi floraison située début juin. Elle est homogène et rapide, ce qui laisse présager d'une belle récolte. La véraison se déroule dans de bonnes conditions, malgré les fortes chaleurs et les orages de juin et juillet. (fin juillet pour les blancs, et début août pour les rouges).

Avec un millésime un peu atypique notamment au niveau des températures, le travail réalisé à la vigne tout au long de l'année (effeuillage sur mesure et travail du sol...) et pendant les vendanges, nous a permis d'obtenir des raisins de très belle qualité dans un style très « classique bordelais ».

Dates de récolte

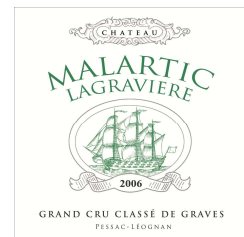
Sauvignons
Sémillons

Du 30 août au 8 septembre 2006
Le 13 septembre 2006

Assemblage

Sauvignon
Sémillon

90%
10%



Fiche Technique

Surface A.O.C.
Surface A.O.C. en blanc
Géologie

53 hectares
7 hectares
Graves sèches et argileuses,
Sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile
Sauvignon 80% - Sémillon 20%
10 000 pieds / ha
Guyot double

Cépages
Densité de plantation
Taille

Rendement
Vinification
Degré de fermentation
Elevage
Durée d'élevage

27 hl/ha
Pressurage lent et fermentation en barrique
20-22°
Sur lies en fûts de Chêne avec 50% de barriques neuves
11 mois

Oenologues conseil

Michel Rolland et Athanase Fakorellis

Dégustation

Belle couleur jaune or pale aux reflets verdoyants. Le nez, épanoui, minéral, discrètement boisé, développe des arômes de fruits à chair blanche, d'agrumes voire une touche de miel et d'amande. En bouche, l'attaque est puissante et vive, avec une belle trame et un très beau volume. L'ensemble est précis et complexe, avec une grande persistance des arômes fruités typiques des grands sauvignons. L'ensemble, harmonieux et très équilibré, est d'une grande pureté.

Invitant à la gourmandise, ce vin se caractérise par sa profondeur et sa typicité très particulière.





Septembre 2013

Château Malartic-Lagravière Blanc 2006

Revue de Presse

Michel Bettane & Thierry Desseauve – Tast.pro – Septembre 2012

17 Pour le moment c'est l'excellence technique de la vinification qui domine, avec en particulier une grande fraîcheur et une pureté impeccable des parfums classiques du sauvignon bordelais, plus épicé que dans la Loire. Densité impressionnante de texture.

Olivier Poussier - Antoine Gerbelle - Olivier Poels – (RVF) : Les meilleurs vins de France - 2011

Note 16.5 : Le 2006 est élégant, fruité et droit.

Steven Spurrier - Decanter - July 2010

The Haute Couture Vintage - Spurrier's 2006 Shopping list : Malartic noted in his best-value wines (20 wines noted, Malartic's position : 9)

Score 17

Jancis Robinson - Jancis Robinson.com - Southwold - 27 January 2010

Score 17+: Only property to score highly for both its red and white. The best score of whites with Smith Haut Lafitte. Sharp, tight Sauvignon aromas. Very tight with good zesty fruit. A smoky coiled spring. Drink 2012-2027.

Robert Parker - The Wine Advocate - February 2009

Score 94: An extraordinary effort, with notes of quince, mandarin orange, honeysuckle and wet rocks, this medium to full-bodied wine has fabulous purity, great depth, and a long, long finish. This is a 20-year wine.

Guide Gilbert&Gaillard - Edition 2010 - Septembre 2009

Note 94 : Robe jaune pâle. Nez net aux fins parfums d'agrumes très discrètement boisé. En bouche, une attaque puissante, relayée par une belle vivacité qui met en valeur le fruit. Un style toujours aussi pur.