



Février 2018

# Château Malartic-Lagravière Blanc 2014

## Grand Cru Classé en Rouge et en Blanc

### Appellation Pessac-Léognan

#### 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 blancs, bénéficiant de la fraîcheur d'août, préservent ainsi les arômes et les acidités. Ils sont absolument superbes, tendus, racés, très aromatiques et avec de belles acidités. (pH 3.10/3.15)

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

#### Dates de récolte

Sauvignon Du 10 septembre au 24 septembre 2014  
Sémillon Les 25 et 26 septembre 2014

#### Assemblage

Sauvignon 90 %  
Sémillon 10 %

#### 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  
Âge Moyen du vignoble 31 ans

**Rendement** 36 hl/ha  
**Degré** 14% vol

Vendanges Manuelles - Tries successives - Agriculture Raisonnée et Haute Valeur Environnementale

Vinification Pressurage lent, stabulation à froid et fermentation en barrique  
Degré de fermentation 20-22°

Élevage Sur lies avec bâtonnage en fûts de chêne français - 60% de bois neuf  
Durée d'élevage 12 mois

Œnologues 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.)*



Février 2018

## **Château Malartic-Lagravière Blanc 2014**

### **Revue de Presse**

#### **Neal Martin - robertparker.com - Mars 2017**

**94** The 2014 Malartic-Lagravière Blanc fulfils its potential that it showed in barrel. It has a well-defined and mineral-driven bouquet with light granitic aromas, a touch of sunflower seed and citrus peel. The palate is very well balanced with beautiful citrus fruit laced with nectarine, white peach and apricot. It feels very harmonious in the mouth, long and persistent, the aftertaste delivering a dash of spice that will put a smile on your face and leave you reaching for another sip of this excellent Pessac-Léognan Blanc.

#### **Roger Voss - Wine Enthusiast - March 2017**

**96** A tightly coiled rich wine that has great acidity as well as a lively structure. Touched by spice from wood aging as well as intense citrus, it is fruity, firm and strongly textured. Drink this impressive still-young wine from 2022

#### **James Suckling - jameessuckling.com - February 2017**

**95** This is really impressive with complex aromas of cream, apples, pears and stones that follow through to a full body, ripe fruit and an intense, zesty aftertaste. Drink now or hold.

#### **Antonio Galloni - Vinous - February 2017**

**91** The 2014 Malartic-Lagravière Blanc is a dense, powerful wine endowed with serious depth. Green apple, pear and lemon peel give the wine its citrus and floral-inflected notes, but the 2014 has a real sense of gravitas and palate weight that is typical of so many whites in this vintage. The blend is 90 % Sauvignon Blanc and 10 % Sémillon. Tasted two times.

#### **James Molesworth - Wine Spectator - February 2017**

**90** Juicy and friendly in feel, with lemon gelée, star fruit, white peach and honeysuckle notes that pick up a zing of white ginger through the finish. Lots of fun. Drink now through 2019.

#### **Philippe Maurange - La Revue du Vins de France (magazine) - Septembre 2017**

**16.5** Doté d'une bouche ample, avec une belle maturité de raisin, il affiche des notes de fruits jaunes et termine sur une finale dynamique.

#### **Jeff Leve - thewinecellarinsider.com - February 2017**

**94** Lots of depth, freshness, juicy, ripe, yellow citrus, grapefruit, vanilla bean, flowers, spice and honey going on here. All that ripe, juicy, fruit, balances quite nicely with the acidity that shines through from start to finish.

#### **Gilbert & Gaillard - Juin 2017**

**94** Robe or limpide. Nez aérien, bouquet de fruits exotiques, d'agrumes sur fond floral fumé. Bouche d'une grande douceur, d'un équilibre soyeux très naturel, très dense, qui le plaisir bien au-delà de la finale. Des qualités de matière, de chair.

#### **Roger Voss - Wine Enthusiast - January 2017**

**96**

#### **Guide Bettane & Desseuve 2017**

**17** De beaux arômes élégants, expressifs, une belle densité et de la vivacité pour le magnifique blanc 2014, riche et énergique.



Février 2018

## **Château Malartic-Lagravière Blanc 2014**

### ***Revue de Presse***

#### **Rolf Bichsel & Barbara Schroeder - Vinum - Juillet - Août 2015**

**17** Nous avons dégusté un échantillon avec beaucoup de notes de levure, donnant une légère amertume pas désagréable: mais il offre une telle fraîcheur, une telle transparence aromatique et un tel potentiel que nous lui faisons confiance

#### **Michael Schuster - The World of Fine Wine - June 2015**

**16 - 16.5+** Full-bodied, rich, ample, generous white ; very ripe fruit, concentrated in matter, fleshy, vigorous, powerful; dry, but with high alcohol giving a certain sweetness of flavor, too, long and satisfying and complete in its particular weighty style. To drink young, but would probably develop more subtlety over a decade. 2016-24.