



Mars 2018

# Château Malartic-Lagravière Blanc 2015

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

## 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 et les vendanges de blancs sont abordées début septembre 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.

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

Sauvignon Du 8 septembre au 15 septembre 2015  
Sémillon 15 septembre 2015

### Assemblage

Sauvignon 85 %  
Sémillon 15 %

### 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	37 hl/ha
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 - 65% de bois neuf
Durée d'élevage	12 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

## Château Malartic-Lagravière Blanc 2015

### *Revue de Presse*

#### **James Suckling - jamesuckling.com - February 2018**

**95** Very vibrant lemons and limes with tropical fruit. Hints of mango and melon. The palate has silky, smooth fruit with seamless build and flow. Impressive. 85% sauvignon and 15% semillon. Drink or hold.

#### **Roger Voss - Wine Enthusiast - January 2018**

**95** Smoothly textured, this fruity wine offers acidity and ripe apricot flavors. The zesty, mineral texture will allow it to develop well, promising of great fruit and texture in the future. Wait until 2024.

#### **Neal Martin - The Wine Advocate - February 2018**

**94** The Malartic Lagraviere 2015 Blanc, a blend of 85% Sauvignon Blanc and 15% Sémillon, has a crisp, marine-scented bouquet with hints of sea spray and oyster shell intermixed with the citrus fruit and Granny Smith apples. I appreciate the subtlety here, the manner in which it gradually unfolds in the glass. The palate is well balanced with a fine thread of acidity, very saline, very expressive of its terroir with a bitter edge on the animated, tensile finish. What a superb white from Malartic Lagravière. Anticipated maturity: 2019 - 2032.

#### **Jane Anson - Decanter - March 2018**

**93** I enjoyed this en primeur, and it continues to deliver now it's in bottle. Sauvignon Blanc dominant, it has a wisp of grilled almonds and clear citrus grip that travels down the palate. A bright Pessac Léognan with real character and ageing potential.

#### **Jeb Dunnuck - Jeb Dunnuck.com - Novembre 2017**

**93** A blend of 85% Sauvignon and 15% Sémillon, the 2015 Malartic-Lagravière Blanc is straight up smokin'good. Made under the guidance of Michel Rolland, it boasts tons of minerality as well as classic citrus, lime and tangerine nuances. With terrific elegance, a fresh, elegant texture, and impressive concentration, it just another example of how good the whites are from the Graves region in 2015. Tasted three times.

#### **Antonio Galloni - Vinous - February 2018**

**92** The 2015 Malartic-Lagravière Blanc has turned out nicely. The warm vintage has amped up the flavors, and yet there is a good bit of freshness as well. Melon, lime peel and white flowers gain in resonance with time in the glass. There is a fair amount of up-front power and resonance, although some of that tapers off on the finish. I liked the 2015 a little more from barrel than from bottle. The blend is 85% Sauvignon Blanc and 15% Sémillon. 2018 - 2023

#### **Lisa Perrotti-Brown - robertparker.com - February 2018**

**92** The Malartic Lagraviere 2015 Blanc, a blend of 85% Sauvignon Blanc and 15% Sémillon, fermented in barrels, 65% of which were new and 35% of which were one year old, and the wine remained in barrel on its lees for 12 months. It features lovely lime juice, lemon zest and green apple notes with fresh straw and crushed stones plus a hint of white blossoms. The medium-bodied palate is fine, racy and refreshing with great intensity and length. 2019 - 2027

#### **Yohan Castaing - Gault & Millau - Février 2018**

**17** Nez frais et légèrement herbe, des notes d'agrumes, de kumquat. Toucher de bouche cristallin, précis, net avec des arômes d'agrumes. Tendu et frais. Idéal pour tout un repas, de l'apéritif aux plats. - 17



Mars 2018

**Yves Beck - Le carnet de dégustation d'Yves Beck - Février 2018**

**92** Jaune clair aux reflets verts. Bouquet complexe aux multiples facettes révélant des notes de pêches, fruits jaunes, menthe ainsi qu'une touche de fruit de la passion. Attaque friande et expressive. Au palais le vin est équilibré, doté d'une bonne intensité aromatique et d'une structure qui se révèle lentement. Elle soutient bien le fruit et confère de la fraîcheur. 2019-2030

**James Molesworth - Wine Spectator - March 2017**

**91** Juicy, with a lightly toasted macadamia nut note around the core of creamed white peach, star fruit and lemon curd flavors. Due to the richness, this leans more toward the flattering style, though this retains enough acidity for balance. Drink now through 2020. 1,583 cases made.

**Jacques Perrin - Vinifera - Juin 2016**

**92 \*\*\*\*** Cité dans les Grands Vins.

**La Revue des vins de France - Le guide des meilleurs vins de France 2017**

**17** Sa richesse de matière est la preuve d'une très belle maturité du sauvignon offrant une bouche tout en rondeur. C'est un millésime qui donne de la longueur et de l'expression au blanc de Malartic. On aime sa finale sapide et saline.

**Jeannie Cho Lee - The Pan - June 2016**

**94**

**Sylvie Tonnaire - Terre de Vins - Mai 2016**

**17.5 Coup de cœur** Densité, puissance, sapidité, onctuosité, ce grand blanc tout en charme et à la bouche juteuse de pêches de vigne et d'agrumes mûrs, frise la perfection. Coup de cœur pour cette main de fer dans un gant de velours.

**Jeff Leve - The Wine Cellar insider - April 2016**

**94** Fresh-squeezed pomelo, lemon zest and vanilla start the fragrant aromatics, this long, fresh, clean wine is packed with lively, vanilla, lemon, orange and green apple that really stick with you. Harvested from September 8 to September 15, the wine was produced from a blend of 85% Sauvignon Blanc and 15% Semillon.

**Panos Kakaviatos - wine-chronicles.com - April 2016**

**91 - 93** Compared to La Louvière, more white fruit, juicy yellow melon, and opulence: pretty darn good. The finish has lift, with a lemon juice aspect that brings brightness. A very good job this year.

**James Suckling - jamezsuckling.com - March 2016**

**95-96** A fresh white with sliced green apple, lemon rind and cream. Full body, bright acidity and a long and flavorful finish. Layered and very dense. Wonderful backbone.

**James Molesworth - Wine Spectator - April 2016**

**91 - 94** Rich but energetic, with gooseberry, fennel and yellow apple notes forming the core, offset by bracing salted butter and thyme accents.

**Roger Voss - Wine Enthusiast - April 2016**

**94 - 96** Barrel Sample. Rich and opulent, these grapes basked in the ripeness of the year. It is balanced and beautifully perfumed, with citrus and crisp apple acidity, just hinting at wood at the end.