



Mai 2017

# Château Malartic-Lagravière Blanc 2016

## Grand Cru Classé en Rouge et en Blanc

### Appellation Pessac-Léognan

#### Le Millésime

##### **Climatologie extrême, millésime d'exception**

Un hiver et printemps particulièrement pluvieux favorisent de beaux rendements. Un des plus beaux étés de la décennie, avec une longue période sèche, apporte puissance et concentration. Une remarquable arrière-saison aux fortes amplitudes thermiques, signe ainsi **l'élégance de ce millésime d'exception**. Ces étapes, à la climatologie extrême, se sont enchaînées avec un **tempo parfait** : c'est la singularité de ce millésime.

La floraison est rapide et homogène. L'été est très sec et chaud. Mais le vignoble, profondément enraciné, a trouvé les réserves hydriques pour profiter pleinement des conditions climatiques de l'été. La véraison conserve l'homogénéité observée à la floraison.

Avec cette sécheresse, les pluies du 13 septembre sont salutaires. L'été indien s'installe jusqu'à la fin des vendanges avec de fortes amplitudes thermiques, favorisant l'accumulation des anthocyanes et la richesse aromatique.

Les blancs, avec des rendements légèrement inférieurs à 2015, sont vendangés du 19 au 27 septembre. Malgré l'été très sec, les acidités sont présentes, donnant un bel équilibre aux vins, particulièrement aromatiques et denses.

#### Dates de récolte

Sauvignon Du 19 septembre au 26 septembre 2016  
Sémillon 27 septembre 2016

#### 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	34 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 - 55% de bois neuf
Durée d'élevage	En cours
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.)*



Mai 2017

## **Château Malartic-Lagravière Blanc 2016**

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

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

**94 - 96** This wine is intense and concentrated, ripe in generous tropical and citrus fruits. There is plenty of lemon as well as grapefruit in the tight, mineral texture. It is likely to age well, and should be best from 2020.

#### **James Suckling - jamesuckling.com - March 2017**

**93 - 94** A dense and layered white with lots of cooked-pear and apple character. Full and intense. Lots going on here. Wait and see.

#### **Frédéric Durand-Bazin - Figaro Vin - Avril 2017**

**18/20** Dégustation de la rédaction du Figaro Vin : Nez de fruits jaunes, ananas, buis. Bouche fraîche, épicée, longueur, élégante, très joli vin.

#### **Antonio Galloni – Vinous – April 2017 (90-93)**

Malartic Lagravière's 2016 Blanc is one of the most distinctive whites of the vintage. Creamy, vivid and layered, it exudes personality from start to finish. Slate, crushed rocks, white orchard fruit, smoke and citrus notes are all beautifully delineated in this classy, expressive wine. Michel Rolland is the consultant. Tasted three times.

#### **Decanter - Jane Anson - April 2017**

**92** Grassy, vibrant and clean, although it could have a bit more clear definition on the attack. It is full of classicism and does exceptionally well in the context of the vintage, building up over the course of the palate. A striking wine that stands out in the lineup, coming in with a final flourish of white flowers and mouthwatering citrus, with a curl of smoked minerals adding a welcome point of bitterness on the finish to focus the palate.

#### **Neal Martin - erobertParker - April 2017**

**89 - 91**The Malartic-Lagravière 2016 Blanc has a well-defined bouquet with citrus fruit, a touch of smoke, honeysuckle and melted wax aromas. The palate is well balanced with crisp acidity, saline in the mouth with good weight and yet it does not deliver the tension and mineralité of either the 2014 or 2015. It is a satisfying white Pessac-Léognan whose potential was rubbed out by the incessant warmth of the growing season.

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

**88 - 91** Fresh, with a quinine hint amid the mix of lime pith, fennel and verbena flavors. Good purity through the finish.