



juin 2020

Château Malartic-Lagravière Blanc 2019

Grand Cru Classé en Rouge et en Blanc

Appellation Pessac-Léognan

Le Millésime

Un millésime digne des plus grandes années où tout est réuni :

La fraîcheur et l'équilibre de ce millésime se combinent à l'éclat du fruit et à son velouté.

C'est une climatologie un peu extrême qui a marqué ce millésime. Un printemps particulièrement humide mais avec une fenêtre clémente pour une **belle floraison** fin-mai-début juin. Ensuite, deux **épisodes caniculaires** marquent les esprits en juillet, mais rafraichis par des **pluies salutaires**. L'été est ensoleillé et aout très classique bordelais. **L'arrière-saison est superbe** permettant aux cabernets de finir d'affiner leur maturité tannique.

Les **blancs se montrent de très grande qualité**. La fraîcheur d'août souligne leur profil aromatique aux superbes équilibres. **Les rouges, grandioses**, ont deux phases de maturité : les **merlots**, avec les chaleurs de juin et juillet sont **charnus**, tout en rondeur et en aromatique. Après les pluies de fin septembre, les cabernets finissent d'affiner leurs tannins, préservant la fraîcheur et offrant ainsi une complexité, une sève et un soyeux extraordinaires.

Le travail à Malartic cette année marque un **tournant significatif**. Des dates de vendanges à l'élevage, tout a été fait pour préserver, plus encore que jamais, la singularité de chaque micro terroir, l'éclat des raisins et leur différence de goût. Au chai, cette palette s'exprime avec **délicatesse et précision** avec un travail de sélection des presses très précis et un assemblage précoce. La fraîcheur et l'équilibre de ce millésime se combinent à l'éclat du fruit et à son velouté, avec une trame tannique ample et complexe à la fois, reflétant la **vraie signature du terroir de Malartic**. Sur un millésime aussi expressif, on ne pouvait pas rêver mieux : Sous la conduite quotidienne de Jean-Jacques Bonnie et de son équipe, tout est fait pour révéler ce grand terroir. **C'est assurément un millésime qui fera date.**

Dates de récolte

Sauvignon du 4 au 13 septembre 2019
Sémillon le 16 septembre 2019

Assemblage

Sauvignon 76,1 %
Sémillon 23,9 %

Fiche Technique

Surface A.O.C.	73 hectares
Surface A.O.C. en blanc	9 hectares
Géologie	Graves gūnziennes du quaternaire, sèches et argileuses Sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile.
Cépages	Sauvignon 83% - Sémillon 17%
Densité de plantation	10 000 pieds / ha
Taille	Guyot double
Âge Moyen du vignoble	27 ans
Rendement	47 hl/ha
Vendanges	Manuelles - Tries successives - Agriculture Raisonnée, Haute Valeur Environnementale*, ISO 14001 (SME)
Vinification	Pressurage lent et totalement inerté, fermentation en barriques
Élevage	Sur lies avec bâtonnage en fûts de chêne français - 55% de bois neuf
Durée d'élevage	En cours - 12 à 14 mois.
Œnologues conseil	Eric Boissenot



* (HVE Niveau 3 (le plus élevé) depuis 2015. Une référence unique de qualité environnementale, privilégiant la biodiversité dans et surtout à côté des parcelles.)



juin 20

Château Malartic-Lagravière Blanc 2019

Revue de Presse

JamesSuckling.com – James Suckling - Mai 2020

96-97 Really intense and powerful with great density and energy, showing sliced limes, green apples, stone and minerals. It's full-bodied and very long. Extremely minerally with precision and brightness. Clear and transparent. Wow.

www.quarin.com – Jean-Marc Quarin - Juin 2020

93 Ma meilleure note donnée à ce cru en Primeur à égalité avec le 2015.

Couleur pâle. Nez intense, fin, au fruité pur, mûr et subtil. Des nuances florales accompagnent des notes de pêche. Moelleux à l'attaque, juteux en milieu de bouche, dense et aérien à la fois, avec des saveurs complexes de fruits blancs et d'épices, le vin s'élançe en finale, long, tout en délicatesse et finalement incrachable. Assemblage: 76,1 % sauvignon, 23,9 % sémillon. Rendement : 47 hl/ha. 2022 – 2030.