



September 2013

## Château Malartic-Lagravière Red 2003

*Classified Growth of Graves in red and in white  
Appellation Pessac-Léognan (A.O.C.)*

### Vintage

The autumn and winter brought low rainfall and a cold spell. The earliness of this vintage was signalled by a bud-break around 25 March with flowering in late May, when scorching temperatures arrived and continued until late August.

Despite almost permanent water stress during the summer period, the deep roots, structure of the subsoil and careful leaf thinning enabled us to benefit from the situation without suffering from any of the potential drawbacks.

Due to the weather conditions, veraison began exceptionally early. When fully ripe, the grapes had excellent sugar levels, and good colour and tannin concentration, and, despite the high temperatures, the acidity was of an entirely acceptable level to give balance to the future wine.

The outstanding characteristic of this vintage was the exceptional fruitiness of the grapes, both in terms of intensity and complexity at the time of harvest, which saw the grapes in perfect health.

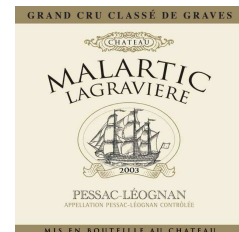
### Harvest period

Merlots  
Cabernets

From 9 to 15 september 2003  
From 23 to 26 september 2003

### Blend

Merlot 45%  
Cabernet Sauvignon 50%  
Cabernet Franc 5%



### Technical Data

Total area (A.O.C.)	53 hectares
Area in red (A.O.C.)	46 hectares
Géology	Well-drained gravels and clay gravels on shelly limestone and clay subsoil
Grape Varieties	45% Merlot – 45% Cabernet Sauvignon 8% Cabernet Franc – 2% Petit Verdot
Density of plantation	10 000 plants / ha
Pruning method	Guyot double
Average yield	32 hl/ha
Vinification	Thermoregulated stainless steel or oak vats
Fermentation	3 to 5 weeks - 28 to 30° C
Ageing	Traditional oak barrels: 50 to 70% new oak
Ageing period	17 months
Oenologist Consultants	Michel Rolland & Athanase Fakorellis

### Tasting

Deep, dense crimson with hints of brown. The intense, refined nose is elegant, complex and powerful. Starting with spicy, roasted notes, it develops beautiful dark fruit, with Morello cherries and a hint of minerality.

In the mouth, the attack is powerful and rich, evolving into a dense, fruity voluptuous mid-palate. The structure is supported by very silky tannins, extending into a long, flavourful finish. Despite the unusual weather conditions, this is a very appealing wine, with roasted notes of tobacco and undergrowth typical of Malartic.





September 2013

## **Château Malartic-Lagravière Red 2003**

### **Press Release**

#### **Jean-Marc Quarin - Guide Quarin des Vins de Bordeaux - 2011**

*Très belle couleur rouge sombre, vive. Très légère évolution sur la frange. L'intensité aromatique est bonne et les nuances assez subtiles. Le vin sent la mûre qui se mélange à des notes plus boisées et épicées avec une bouche élégante de café. Caressant dès l'entrée en bouche, le vin se développe sur un corps raffiné, à la puissance moyenne. Tendre jusqu'au milieu, il se serre un peu plus dans la seconde partie du palais et s'achève savoureux et long sur des arômes distingués.*

#### **Le Guide d'achat des Crus en 2010 de la Revue du Vin de France**

**Note 18 :** *Complexe, avec moelleux et fraîcheur.*

#### **Guide Robert Parker - 2008**

*Des arômes de prune, de cassis, d'herbe fumée, de tabac et de réglisse émergent du Malartic-Lagravière 2003 grenat moyennement foncé. Les tanins secs de sa finale n'enlèvent rien à la personnalité séduisante de ce vin qui, s'il n'est pas le plus réussi de cette propriété dans les millésimes récents, n'en est pas moins excellent. A boire dans les 9 à 11 ans.*

#### **Guide GaultMillau - Découvreur de Talents 2007 - Septembre 2006**

**Note 18.5 :** *Un seigneur. A l'instar des plus grands vins de Bordeaux, ce 2003 ne cherche pas la surmaturité ni le surboisage mais bien l'élégance et la finesse. Une grande leçon d'équilibre. Le nez de pruneau et de mûre dans un premier temps s'ouvre sur des notes de rose et de cuir.*

*La bouche merveilleuse se dessine entre la densité et la fluidité, la fraîcheur et la rondeur. Elle est soutenue par des tanins d'une très rare finesse. La finale très longue laisse découvrir la réglisse douce. A boire à partir de 2008. Maturité : 2010. A boire avant 2014.*