



September 2013

Château Malartic-Lagravière Red 2004

Classified Growth of Graves in Red and in White
Appellation Pessac-Léognan (A.O.C.)

Vintage

After a mild autumn and winter with not much rain, the spring was moderately cool. From June to early August, dry, hot weather persisted, until it was broken by a storm on 15 August. After a very early cycle in the previous year, the vines returned to a rhythm more suited to our climate, with a bud-break in the first half of April and flowering in mid-June. Flowering was fast and abundant with very little fruit set failure and uneven grape size; as a result, there was a great deal of thinning work. Between flowering and the start of veraison, the vines suffered severe hydric stress; the stormy weather around 15 August helped the grapes to continue into the final ripening stage. By late September, having basked in a beautiful Indian summer, the Merlot had fully ripened, to be followed by the Cabernet 15 days later.

The grapes' composition was very satisfactory both in terms of colour and flavour expression, and the vintage quickly confirmed its potential with the first fermentations presenting all the qualities of a "Grand Classique".

Harvest period

Merlots	From 27 september to 6 october 2004
Cabernets	From 13 october to 16 october 2004



Blend

Cabernet Sauvignon	50%
Merlot	45%
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
Densité of plantation	10 000 plants / ha
Pruning method	Guyot double
Average yield	39 hl/ha
Vinification	Thermoregulated stainless steel or oak vats
Fermentation	4 weeks and half - 28 to 30° C
Ageing	Traditional oak barrels: 80% new oak
Ageing period	20 months
Oenologist Consultants	Michel Rolland & Athanase Fakorellis

Tasting

Garnet red with slightly brownish hints of crimson. The nose is fresh and spicy with roasted aromas, developing fine notes of dark fruit: cherries and blackcurrants and with grilled notes. On the palate, the attack is fresh, silky and fruity. A voluptuous, intense wine with delightful fruity aromas, combined with delicate notes of leather, spices and tobacco. Good tannic presence and overall balance. A long, elegant, smooth finish concludes this truly classic vintage.





September 2013

Château Malartic-Lagravière Red 2004

Press Release

Enrico Bernardo (Meilleur Sommelier du Monde) - Le Figaro - Septembre 2012

Une teinte pourpre avec des reflets violines. Le nez encore marqué par l'élevage, révèle peu à peu des arômes de fraises des bois, de myrtille, de cassis et de réglisse. La bouche est chaleureuse, tannique, avec un corps équilibré.

L'accord idéal : une côte d'agneau au barbecue. Température de service : 16°. Décanter : 2 heures avant dégustation. Potentiel de garde : plus de 10 ans.

Jean-Marc Quarin - Guide Quarin des Vins de Bordeaux - Septembre 2011

Très belle couleur rouge-pourpre, sombre, de bonne intensité. Brillante. Superbe nez, éclatant de fruit et de fraîcheur, intense. Très belle entrée en bouche de suite marquée par l'éclat du fruit. Puis le vin se développe, élégant, finement pulpeux, sur une structure un peu longiforme, dans le style classique de Malartic. La consistance est bonne. Belle longueur aux tannins fins et aromatiques

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

Les senteurs de douce cerise noire fumée, d'herbe séchée, de tabac à cigare de haute qualité et d'épices du Malartic-Lagravière 2004 préfigurent un ensemble moyennement corsé, aérien et délicat. Pétri de complexité, il manifeste en outre une finale séduisante aux tanins légers. A boire dans les 11 à 12 ans

Guide Bettane & Desseauve 2008

Note 18 : *Grande robe, expression superbe d'un grand terroir avec un fruité idéalement pur et complexe de violette et de fruits rouges et surtout une construction en bouche exemplaire : corps complet, texture veloutée à souhait qui surprendra ceux qui jugent les Léognan austères, et surtout un tanin magistral, complexe, racé.*

Roger Voss - Wine Enthusiast - May 2007

Score 90 : *Since the Bonnie family took over this property, it has improved enormously, and still represents good value. This is balanced and fresh, with aromas of eucalyptus and mint, finishing with ripe, sweet fruit.*