



juin 2020

Château Malartic-Lagravière Rouge 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 rafraîchis 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

Merlots	du 17 au 30 septembre 2019
Cabernet-Sauvignon	du 1 ^{er} au 11 octobre 2019
Cabernet-Franc	du 2 et 3 octobre 2019

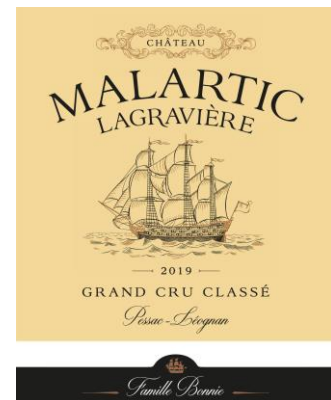
Assemblage

Cabernet-Sauvignon	55,9 %
Merlot	41,3 %
Cabernet-Franc	2,8%

Fiche Technique

Surface A.O.C.	73 hectares
Surface A.O.C. en rouge	64 hectares
Géologie	Graves gūnziennes du quaternaire, sèches et argileuses, Sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile.
Encépagement	56% Merlot - 39% Cabernet-Sauvignon 3% Cabernet-Franc - 2% Petit-Verdot
Densité de plantation	10 000 pieds / ha
Age moyen du vignoble	27 ans
Taille	Guyot double
Rendement	46 hl/ha
Vendanges	Manuelles, intra-parcellaires, double table de tri Agriculture Raisonnée, Haute Valeur Environnementale*, ISO 14001 (SME)
Vinification	Petites cuves tronconiques bois, inox thermo-régulées et à double paroi
Cuaison	21 à 23 jours
Élevage	Assemblage précoce, élevage traditionnel sur lies fines en fûts de chêne français - 65% de bois neuf
Durée d'élevage	En cours - 18 mois environ
Œnologues conseil	Eric Boissenot

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





juin 2020

Château Malartic-Lagravière Rouge 2019

Revue de Presse

JamesSuckling.com – James Suckling – Mai 2020

95-96 This elegance and beauty of this young wine is really something. Incense, sandalwood, currants and chocolate come through on the nose and palate. It's full-bodied, very fine-tannined and persistent. Sophisticated. Another 2016 ?

YvesBeck.wine – Yves Beck – Juin 2020

92-94 Pourpre violacé. Que de finesse et de subtilité dans ce bouquet, Invitantes notes de cerises noires et de mûres suivies d'une touche épicée et de nuances minérales. En bouche le vin parvient à allier le tempérament de la structure avec le charme des tannins. Ces derniers sont parfaitement intégrés et assurent bien les arrières. Le vin doit encore quelque peu gagner en densité mais la fraîcheur et l'expression aromatique sont déjà très motivants !
2024-2042