



Château Malartic-Lagravière Rouge 2020

Grand Cru Classé en Rouge et en Blanc

Appellation Pessac-Léognan

Le Millésime

Grande concentration et belle fraîcheur

Le millésime 2020 est un millésime précoce, à la climatologie exceptionnelle, marquée tant par de fortes chaleurs et périodes de sécheresse que par d'abondantes pluies et gelées.

Avec un débourrement précoce, le printemps est plutôt frais et humide. Si mars est marqué par de fortes gelées, avril l'est par des pointes de chaleur. Début mai, très ensoleillé, est suivi de fortes pluies, mais nous laisse à Malartic une belle fenêtre de 10 jours en pleine floraison, qui est rapide et homogène. Après nouaison, les pluies reviennent début juin et accentuent la pression mildiou.

Un changement s'opère à la mi-juin où le temps est sec et beau, parfois caniculaire. La véraison, très précoce, se termine début août. Après cette phase de sécheresse, les 50 mm de pluie du 11 août sont salutaires pour le vignoble. Les vendanges, sereines et soutenues, se déroulent sous des températures exceptionnellement chaudes. Elles débutent en blanc le 25 août et se terminent le 24 septembre avec les derniers cabernets.

Le suivi précis du vignoble et le terroir drainant de graves sèches de Malartic nous ont permis de tirer parti des challenges climatiques. En cave, le travail entamé en 2019 avec Eric Boissenot est très abouti : intervention minimale pour une mise en valeur de la pureté du fruit, et grande précision dans le travail des lots après fermentation.

Les Malartic 2020 sont marqués par une très belle densité, dont la concentration est balancée par une remarquable fraîcheur. C'est un millésime tout en équilibre, aux tannins racés et très élégants.

Les rouges, très cabernets, développent une superbe puissance aromatique accompagnée d'une grande fraîcheur. Dotée d'une structure soyeuse et élégante, la bouche, longue et dense, est éclatante.

Dates de récolte

Merlots	du 9 au 21 septembre 2020
Cabernet-Sauvignon	du 21 au 24 septembre 2020
Cabernet-Franc	18 septembre 2020

Assemblage

Cabernet-Sauvignon	50,4 %
Merlot	47,8 %
Cabernet-Franc	1,8 %

Fiche Technique

Surface A.O.C.	71 hectares
Surface A.O.C. en rouge	62 hectares
Géologie	Graves gūnziennes du quaternaire, sèches et argileuses, Sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile.
Encépagement	56% Cabernet-Sauvignon - 39% Merlot 3% Cabernet-Franc- 2% Petit-Verdot
Densité de plantation	10 000 pieds / ha
Age moyen du vignoble	28 ans
Taille	Guyot double
Rendement	26 hl/ha
Vendanges	Manuelles, intra-parcellaires, double table de tri Agriculture Raisonnée, Haute Valeur Environnementale niveau 3, ISO 14001 (SME)
Vinification	Petites cuves tronconiques bois, inox thermo-régulées et à double paroi
Cuvaision	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
Degré estimatif	14,2%
Oenologues conseil	Eric Boissenot

