



Mars 2012

## Le Sillage de Malartic Blanc 2006

*2<sup>nd</sup> vin du Château Malartic-Lagravière  
Grand Cru Classé en Rouge et en Blanc*

### Le Millésime

2006 fut un millésime un peu paradoxal avec un printemps marqué par des températures très fortes (+ 30 d° pendant plusieurs jours) suivi d'un été assez frais et moins ensoleillé que la moyenne puis un mois de septembre beau mais entrecoupé de quelques averses.

La végétation prend son envol avec les températures élevées de mai. Les premières fleurs sont visibles dès fin mai pour une mi floraison située début juin. Elle est homogène et rapide, ce qui laisse présager d'une belle récolte. La véraison se déroule dans de bonnes conditions, malgré les fortes chaleurs et les orages de juin et juillet. (fin juillet pour les blancs, et début août pour les rouges).

Avec un millésime un peu atypique notamment au niveau des températures, le travail réalisé à la vigne tout au long de l'année (effeuillage sur mesure et travail du sol...) et pendant les vendanges, nous a permis d'obtenir des raisins de très belle qualité dans un style très « classique bordelais ».

### Dates de récolte

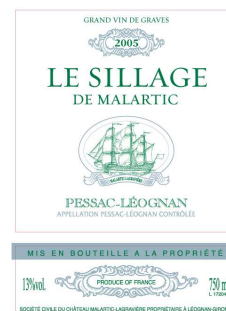
Sauvignons  
Sémillons

Du 30 août au 8 septembre 2006  
Le 13 septembre 2006

### Assemblage

Sauvignon  
Sémillon

90%  
10%



### Fiche Technique

Appellation  
Surface A.O.C.  
Surface A.O.C. en blanc  
Géologie  
Cépages  
Densité de plantation  
Taille

Pessac-Léognan  
53 hectares  
7 hectares  
Graves sèches - Graves argileuses  
Sauvignon 80% - Sémillon 20%  
10 000 pieds / ha  
Guyot double

Rendement  
Vinification  
Élevage  
Durée d'élevage

27 hl/ha  
Pressurage lent et fermentation en barrique - entre 20 et 22°C  
Sur lies en fûts de Chêne avec 50% de barriques neuves  
11 mois

Œnologues conseil

Michel Rolland et Athanase Fakorellis

### Dégustation

Joli nez fruité et toasté à la fois. Après une attaque franche, la bouche développe avec une belle rondeur des arômes de fruits à chair blanches et aussi quelques premières notes grillées, amandes, voire abricotées. C'est un vin de plaisir qui s'exprime avec une belle complexité et un bel équilibre. D'une belle élégance, un bel exemple de Pessac-Léognan blancs.