



Mars 2012

Sillage de Malartic Rouge 2005 **2nd vin du Château Malartic-Lagravière** **Grand Cru Classé de Graves en Rouge et en Blanc**

Le Millésime

Après un hiver froid et sec, le printemps est doux et l'été très sec. Les températures relativement peu élevées et les nuits fraîches sont favorables à l'expression aromatique des futurs vins. Globalement, le millésime est marqué par sa sécheresse avec un déficit hydrique important (300 mm) sur toute la période estivale, renforçant encore la tendance historiquement sèche de l'année.

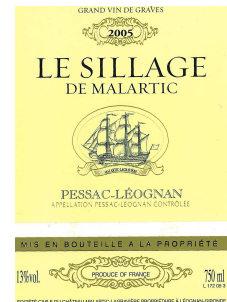
Les conditions climatiques clémentes permettent une croissance végétative régulière. Ainsi, la floraison débute tout début juin dans des conditions optimales. La climatologie a favorisé un état sanitaire parfait, accentué par les différents travaux en verts pratiqués sur les vignes. Le travail du sol régulier a permis d'atténuer l'effet sécheresse. La véraison se situe pour les blancs autour du 25 juillet et pour les rouges début août. Un beau millésime se prépare. Les pluies de la mi septembre permettent d'affiner la phase de maturité des rouges. Les vendanges se déroulent dans une atmosphère sereine, avec un raisin de qualité exceptionnelle. Un « Très Grand Millésime » !

Dates de récolte

Merlots	du 15 au 27 septembre 2005
Cabernets	du 29 septembre au 12 octobre 2005

Assemblage

Cabernet Sauvignon	55%
Merlot	40%
Cabernet Franc	5%



Fiche Technique

Appellation	Pessac-Léognan
Surface exploitée	53 hectares
Surface exploitée en rouge	46 hectares
Géologie	Graves sèches et argileuses, Sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile.
Encépagement	45% Merlot – 45% Cabernet Sauvignon 8% Cabernet Franc – 2% Petit Verdot
Densité de plantation	10 000 pieds / ha
Taille	Guyot double
Vinification	Petites cuves tronconiques bois et inox thermo-régulées
Cuvaison	4 semaines et demi - 28 à 30° C
Elevage	Fûts de chêne – 45% de barriques neuves
Durée d'élevage	14 mois
Oenologues conseil	Michel Rolland et Athanase Fakorellis

Dégustation

Belle couleur dense et profonde. Le nez, intense, complexe et racé, développe un joli bouquet et un fruité de belle maturité discrètement boisé. En bouche, l'attaque est ample, moelleuse et grasse. Racée, tant au niveau des tanins que des arômes, elle développe un beau fruité, accompagné de notes de cuirs, d'épices et de sous bois, le tout formant un équilibre exceptionnel. D'une belle harmonie, l'ensemble est dense, complexe et gourmand. La finale est longue et vive. Le tout gardant une belle et profonde minéralité.



Mars 2012

Revue de Presse

Guide Phaneuf - 2010 - Novembre 2009

******** *Le 2005 se distingue tout autant (que le 2004) par ses tanins fins que par son élégance et ses saveurs riches, denses et concentrées. Beaucoup de vin pour le prix !*

Guide Dusert Gerber - Editon 2009 - Septembre 2008

Goûtez le Sillage de Malartic rouge - Pas de raison de s'en priver.

Guide Gilbert & Gaillard - Edition 2009 - Août 2008

Note 89 : Belle robe rouge vif. Nez fruité très net évoquant le cassis et la groseille mûrs. Bouche pleine de fraîcheur aux tanins fins, qui séduit par son expression aromatique élégante et typée. Finale réglissée et persistante.

Guide GaultMillau 2009 - Septembre 2008

Note 18