



Mars 2012

Sillage de Malartic Rouge 2006

2nd vin du Château Malartic-Lagravière

Grand Cru Classé de Graves en Rouge et en Blanc

Le Millésime

L'hiver fut sec et froid ainsi que le début de printemps, exception faite d'un mois de mars doux et humide.

2006 fut un millésime un peu paradoxal avec un printemps marqué par des températures très fortes (+ 30 ° 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 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

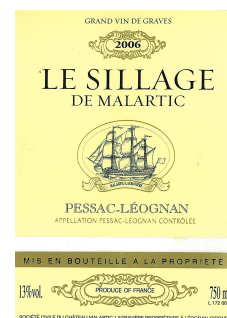
Merlots Du 18 au 26 septembre 2006
Cabernets Du 2 octobre au 6 octobre 2006

Assemblage

Cabernet Sauvignon 50%
Merlot 45%
Cabernet Franc 5%

Fiche Technique

Appellation Pessac-Léognan
Surface A.O.C. 53 hectares
Surface A.O.C. 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
Rendement 42 hl/ha
Vinification Petites cuves tronconiques bois et inox thermo-régulées
Cuvaison 4 semaines et demi - 28 à 30° C
Elevage Fûts de chêne - 50% de barriques neuves
Durée d'élevage 15 mois
Oenologues conseil Michel Rolland et Athanase Fakorellis



Dégustation

Belle couleur rouge foncé. Le nez puissant, complexe et racé, s'ouvre sur de beaux arômes de fruits noirs, de cuir, accompagnés de notes fumées et boisées qui apporte de la complexité à l'ensemble de par leur finesse et leur élégance. L'attaque est ample, grasse et moelleuse. Le vin évolue en bouche sur le fruit et sur une trame tannique, racée et serrée. Il offre beaucoup de complexité et de goût tant au niveau des arômes qu'au niveau des tannins. Doté d'une belle charpente et d'une belle structure, il développe une grande puissance toujours maîtrisée en élégance et en finesse. De belle et grande longueur, ce vin offre race et personnalité typique du Château Malartic-Lagravière.



Sillage de Malartic Rouge 2006 **Revue de Presse**

Le Figaro Plus - Notre sélection Bordeaux - Juin 2010

Depuis que la famille Bonnie a racheté à la fin des années 1990 le Château Malartic-Lagravière, Cru Classé de Grave, le Château vit l'une des plus belles « success story » de Bordeaux. Le bien nommé Sillage de Malartic présente un rapport qualité/prix exceptionnel, un des meilleurs du monde

Serge Tonneau - Week-end - Presse Belge - Février 2010

Depuis son rachat en 1997 par un couple de compatriotes, le Château Malartic-Lagravière caracole à nouveau parmi les fameux grands crus classés de Pessac-Léognan. Sillage, le second vin, est réalisé à partir des jeunes vignes. Cépages : cabernet sauvignon (50%), merlot (45%) et cabernet franc. Robe : mauve à reflets noirs. Nez : complexe et puissant, ouvert sur un ensemble de fruits (prune, cassis), de chêne neuf, des notes minérales et d'épices. Bouche : représentative d'un deuxième vin et de son terroir, le Sillage attaque avec ampleur sur les fruits. Charpenté et serré, il évolue sur une trame tannique. Gastronomie : un peu de repos ou un passage en carafe facilitera son séjour sur la nappe, à 16°-17°, pour déguster avec côte à l'os, côtes d'agneau grillées, magret de canard grillé. On apprécie le cadet d'un cru classé.

Guide Hachette - Edition 2010 - Septembre 2009

Note * : Le Sillage de Malartic 2006 qui obtient une étoile.

Guide Gault Millau - Edition 2010 - Septembre 2009

Note 14 : ...« les résultats de la politique ambitieuse d'Alfred- Alexandre Bonnie se confirment dès le second vin qui donne le ton avec une approche veloutée remarquable ».

Guide Gilbert & Gaillard - Septembre 2009

Note 87 : Robe soutenue, reflets violacés. Nez fruité assez discret, touche fumée à l'agitation. En bouche, des tanins gourmands, un vin souple, fondu et aromatique. Finale croquante de fruits mûrs soulignée d'un boisé délicatement torréfié.

Score 87: Intense colour. Fruity, rather discreet nose, smoky note when aerated. Delicious tannins on the palate., a supple wine, mellow and aromatic. Crisp ripe fruit finish, underlined with slightly roasted coffee wood

Weinwelt - Juin 2009

Note 83: Würzige, etwas kochige Frucht, schon spannender nach Unterholz ; einfach gestrickt, rund und net