Juillet 2021

La Réserve de Malartic Blanc 2019

2nd vin du Château Malartic-Lagravière
Pessac-Léognan Appellation

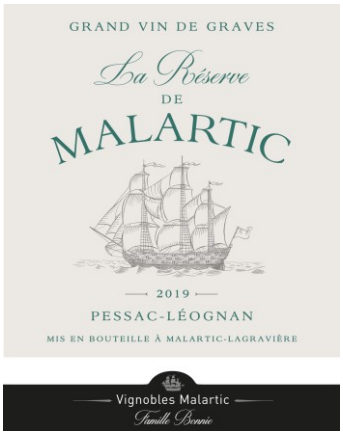
Le Millésime

Un millésime digne des plus grandes années où tout est réuni :
La fraicheur 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 rafraichis 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 fraicheur 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 fraicheur 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 fraicheur 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

Sauvignon	du 4 au 13 septembre 2019
Sémillon	le 16 septembre 2019

Assemblage

Sauvignon	80,9 %
Sémillon	19,1 %

Fiche Technique

Surface A.O.C.	73 hectares
Surface A.O.C. en blanc	9 hectares
Géologie	Graves günziennes du quaternaire, sèches et argileuses, Sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile
Cépages	Sauvignon 83% - Sémillon 17%
Densité de plantation	10 000 pieds / ha
Taille	Guyot double
Rendement	47 hl/ha
Vendanges	Manuelles - Tries successives - Agriculture Raisonnée et Haute Valeur Environnementale*, ISO 14001 (SME)
Vinification	Pressurage lent et totalement inerté, fermentation en barriques
Élevage	Sur lies avec bâtonnage en fûts de chêne français
Durée d'élevage	10 mois
Degré	13,41%
Œnologues conseil	Eric Boissenot

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

Château Malartic-Lagravière - Tel. +33 (0)5 56 64 75 08
malartic-lagraviere@malartic-lagravière.com – malartic-lagraviere.com

Juillet 2021

La Réserve de Malartic Blanc 2019

Revue de Presse

XL-vins.fr – Xavier Lacombe — Octobre 2020
92 Beau nez, floral dans un premier temps, puis relevé par de fraiches notes de citrons et de légères groseilles à maquereaux. Frais en bouche, très porté sur le citron avec une pointe d'amertume qui vient surprendre en fin de bouche. Accessible et très bien réalisé.

JamesSuckling.com – James Suckling – Mai 2020
93-94 This has really nice tension with dried lemons with hints of apples and white peaches. It's long and flavorful. A beauty. 81% sauvignon blanc and 19% semillon.

Markus Del Monego — Juin 2020
92 Bright yellow colour with green hue. Elegant nose with fragrant citrus fruit, hints of lemon zest, fresh grapefruit, fine flowery touch in the background. On the palate well structured with crisp acidity, lush fruit and hints of minerality, a wine with freshness and good length.

WineAdvocate.com – Lisa Perrotti Brown — Juin 2020
89-91 Composed of 70.9% Sauvignon Blanc and 29.1% Semillon, the 2019 La Réserve de Malartic Blanc was harvested from the 4th of September to the 16th of September. It is aging on the lees in French oak barrels for an anticipated 10-12 months. The nose is a little muted to begin, opening out with some coaxing to reveal subtle scents of fresh lemon juice, green apples, lemongrass and Bosc pears with touches of wet pebbles and allspice. Medium to full-bodied, the palate is soft on the acidity with ripe, sensuous, approachable fruit and a pleasantly peppery finish.

Vinous.com - Neal Martin — Juin 2020
90-92 The 2019 La Réserve de Malartic Blanc has an attractive bouquet with lime flower, citrus peel and chalky aromas. The palate is well balanced with subtle tropical notes on the entry. Faint traces of pineapple and guava, lead towards a spicy middle and a finish that leaves a long peppery note in the mouth. This should be delicious.

Wine Cellar Insider – Jeff Leve – Juin 2020
89-91 Beautifully ripe yellow citrus and Granny Smith apples with floral accents really allows this to come alive in this second wine. There is good lift and a bright bite of juicy citrus in the finish. 89-91 Pts.

Vinaria – Bordeaux en Primeur 2019 Frucht, Kraft und Rasse - April 2020
******** Würzig, recht grünpfeffrig zu Beginn, dann kühl, Weihrauch, bisschen Hollerblütensaft, duftig, reife Pfefferschoten, würzig, Zitrusschalen; recht spritziges Entree, viel Zitrusfrucht, knackig, erfrischend, lebhaft, kernig, eher schlank und unmittelbar ansprechend, aber mit Biss, lebhaft.
Spicy, quite green pepper at the beginning, then cool, incense, a bit elderflower juice, fragrant, ripe cayenne pepper, spicy, citrus peel;

JebDunnuck.com – Jeb Dunnuck – Juin 2020
87-89 Bright pineapple, honeyed peach, and floral notes all emerge from the 2019 Château Malartic-Lagraviere Blanc. This nicely textured, medium-bodied white has integrated acidity, good length, and is going to drink nicely right out of the gate.