



ROUGE

2022

Le Comte
de Malartic



ASSEMBLAGE

Merlot 91,5%
Cabernet-Sauvignon 6%
Petit-Verdot 2,5%

DATES DE VENDANGES

Merlot
5 au 15 septembre
Cabernet-Sauvignon
19 au 29 septembre
Petit-Verdot
19 septembre

LE DOMAINE

Second vin du Château en Rouge et Blanc

Appellation Pessac-Léognan

Propriétaire Famille Bonnie

Surface A.O.C. 73 hectares

Surface A.O.C. en rouge 66 hectares

Géologie Graves gūnziennes du quaternaire, sèches et argileuses, Sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile.

Encépagement

56% Merlot - 41% Cabernet-Sauvignon
2,5% Petit-Verdot - 0,5% Cabernet-Franc

Densité de plantation 10 000 pieds / ha

Âge moyen du vignoble 28 ans

Taille Taille tardive, en Guyot double

TECHNIQUE

Conduite du Vignoble Agro-écologie, couvert végétal, éco-pâturage, labours raisonnés, à cheval.

Certifications Agriculture Raisonnée, Haute Valeur Environnementale 3 Opt A, ISO 14001 (SME)

Vendanges Manuelles, intra-parcellaires, double table de tri, tri optique (X-tri)

Vinification Petites cuves tronconiques bois, inox thermo-régulées et à double paroi

Cuvaison 20 jours

Rendement 27 hl/ha

Élevage Assemblage précoce, élevage traditionnel sur lies fines en fûts de chêne français - 30% de bois neuf.

Durée d'élevage En cours

Œnologue conseil Eric Boissenot

Château Malartic-Lagravière

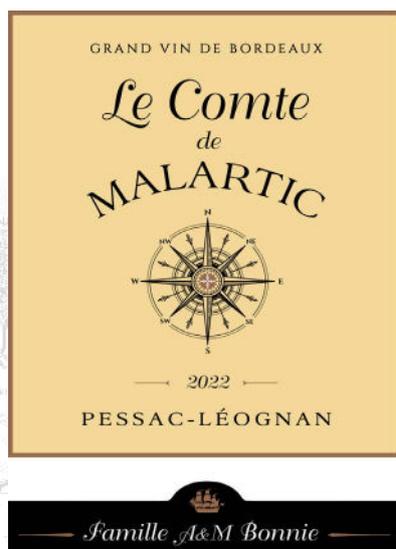
43 Avenue de Mont de Marsan - 33850 Léognan
Tél. +33 (0)5 56 64 75 08
malartic-lagraviere@malartic-lagraviere.com



Visites sur rendez-vous

Du lundi au samedi 10h - 13h | 14h - 18h
malartic-lagraviere.com

Suivez-nous sur
f
i
in
y



LE MILLÉSIME

Un millésime d'une résilience étonnante, offrant une qualité vraiment exceptionnelle !

Ce millésime magnifique se révèle absolument superbe **d'équilibre, de densité et de fraîcheur**, alors que les gels de printemps, la sécheresse et les canicules n'auront pas épargné la végétation autour du vignoble.

Le terroir nous montre ainsi en 2022 les capacités extraordinaires de **résilience** dont il est capable, quand il est bien soigné et ancré dans un écosystème préservé. Alors que fin août les jardins et les arbres donnent déjà des signes de fatigue et de défoliation dus aux 4 vagues de canicules et à la sécheresse exceptionnelle, la vigne au feuillage vert est en pleine santé, sans signe de fatigue, puisant les ressources en eau des pluies de mi-juin.

Pour les préserver de ces conditions extrêmes, nous avons adopté depuis plusieurs années des **mesures de prévention**, taille tardive, couvert végétal et peu d'intervention au niveau des sols. Une gestion très précise du vignoble a été faite en juillet et août, avec des applications de calcium et d'argile, afin de soulager la plante de la chaleur, une aération du feuillage autour des grappes, sans effeuiller pour garder une ombre protectrice.

Les vendanges abordées dès le 24 août pour les blancs, se sont enchaînées rapidement, mais sereine-

ment et les derniers cabernets sauvignons ont été ramassés le 29 septembre.

Certes précoce, le millésime n'en montre pas moins une **parfaite maturité des raisins**, avec une superbe structure.

Les blancs font preuve de grande finesse, avec un côté aérien et une **fraîcheur étonnante**. Ils sont d'une **grande élégance**, les sauvignons en particulier sont très expressifs et avec une **belle tension**. Les vinifications très précises et le travail du bois tout en douceur ont ainsi permis de mettre en avant un très bel éclat.

En rouge, la clef de ce millésime réside avant tout dans la **maturité exceptionnelle des Cabernets** de Malartic. Ils nous permettent ainsi d'aller chercher une matière somptueuse, une texture soyeuse tout en ayant une structure dense. L'**équilibre tannique du Malartic 2022** est ainsi particulièrement intéressant : les Merlots, très élancés et pleins de fraîcheur viennent apporter volume et souplesse. Les spectaculaires Petits Verdots, avec un fruité et un crémeux remarquables, contribuent avec les Cabernets Francs à une grande fraîcheur, et à un ensemble d'une grande aromatique.

Le Malartic 2022 révèle ainsi une très **grande harmonie**, un soyeux et un toucher tannique d'une grande finesse, **dignes des plus grands millésimes**.



Château Malartic-Lagravière

43 Avenue de Mont de Marsan - 33850 Léognan
Tél. +33 (0)5 56 64 75 08
malartic-lagraviere@malartic-lagraviere.com

Visites sur rendez-vous
Du lundi au samedi 10h - 13h | 14h - 18h
malartic-lagraviere.com

Suivez-nous sur
f
i
in
y

REVUE DE PRESSE

Jane Anson – En Primeur 2022 Left Bank – May 2023 92

Silky black fruit, a ton of cinnamon spice, fig, graphite and smoked earth, plenty of impact and intensity, firm tannins, a trace of heat. Lovely stuff from the Bonnie family.

Alexandre MA – Bordeaux 2022 En Primeur – May 2023 91-92

The fragrance of flowers blooms in the glass, while the aroma of ripe fruits permeates through, creating a delightful sensation on the palate. The wine is both clear and elegant, displaying its juicy character. With a subtle touch of saltiness and a hint of peppery spice, the rich and full-bodied wine showcases a unique style of the 91.5% Merlot blend with the essence of Cabernet Sauvignon.

Jeb Dunnuck – Bordeaux 2022 En Primeur – May 2023 89-91

The second wine of Malartic-Lagravière is the 2022 Le Comte De Malartic, and it should be rock-solid, with up-front red and black cherry-like fruits as well as some floral and earthy, herbal nuances. It's round, medium-bodied, and nicely textured, with tons of charm.

Georgie Hindle - DECANTER - May 2023 92

Clean and crisp, a lovely creamy, cool minty freshness with blackcurrants, this feels really well controlled, not shouting too much but confident and really quite enjoyable. Charming and full, compact still but also generous and well worked. An impressive second wine with fruit, acidity and juiciness while still keeping the precision and detail. Lovely! Easy to recommend.

Yves Beck – 1000 primeurs 2022 en ligne – Mai 2023 90

91,5% Merlot, 6% Cabernet Sauvignon, 2,5% Petit Verdot
La dominance du Merlot est évidente. Pas seulement sur le papier, avec 91,5%, mais d'un point de vue olfactif. Le bouquet est gourmand... et frais ! L'attaque maintient le cap vers le charme, mais la structure tannique ne se laisse pas impressionner et met une argumentation convaincante en avant qui confère de la dimension à ce vin. Un Pessac-Léognan invitant et prometteur !
2024-2032 90/100

Lisa Perotti Brown – 2022 Primeurs – May 2023 88-90

The 2022 Le Comte de Malartic Rouge is deep garnet-purple in color. It flows effortlessly from

the glass with open-knit notes of juicy black plums, redcurrant jelly, and boysenberries, leading to wafts of wet pebbles and sauteed herbs. The medium-bodied palate is chock full of bright red and black fruit, with soft tannins and a refreshing finish.

Château Malartic-Lagravière

43 Avenue de Mont de Marsan - 33850 Léognan
Tél. +33 (0)5 56 64 75 08 | Fax. +33 (0)56 64 99 66
malartic-lagraviere@malartic-lagraviere.com



Visites sur rendez-vous

Du lundi au samedi 10h - 13h | 14h - 18h

www.malartic-lagraviere.com

Suivez-nous sur
f
i
in
▶