



Mai 2017

Château Malartic-Lagravière Rouge 2016

**Grand Cru Classé en Rouge et en Blanc
Appellation Pessac-Léognan**

Le Millésime

Climatologie extrême, millésime d'exception

Un hiver et printemps particulièrement pluvieux favorisent de beaux rendements. Un des plus beaux étés de la décennie, avec une longue période sèche, apporte puissance et concentration. Une remarquable arrière-saison aux fortes amplitudes thermiques, signe ainsi **l'élegance de ce millésime d'exception**. Ces étapes, à la climatologie extrême, se sont enchainées avec un **tempo parfait** : c'est la singularité de ce millésime.

La floraison est rapide et homogène. L'été est très sec et chaud. Mais le vignoble, profondément enraciné, a trouvé les réserves hydriques pour profiter pleinement des conditions climatiques de l'été. La véraison conserve l'homogénéité observée à la floraison.

Avec cette sécheresse, les pluies du 13 septembre sont salutaires. (40 mm) L'été indien s'installe jusqu'à la fin des vendanges avec de fortes amplitudes thermiques, favorisant l'accumulation des anthocyanes et la richesse aromatique.

En rouge, le millésime rentre dans la catégorie « **exceptionnel** ». On a rarement vu une telle matière, de tels équilibres, tant polyphénoliques qu'aromatiques. De longues et lentes maturités ont affiné les tanins, complexifié les arômes tout en gardant une belle fraîcheur. **Rare et Superbe**.

Dates de récolte

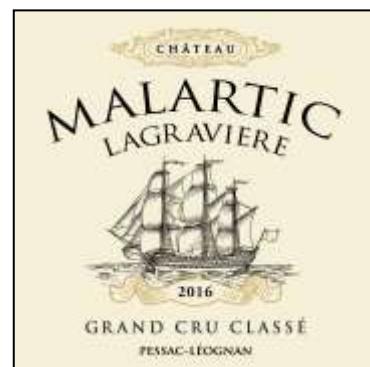
Merlots	Du 29 septembre au 12 octobre 2016
Cabernet-Sauvignon	Du 13 au 20 octobre 2016
Cabernet-Franc	Le 13 octobre 2016
Petit-Verdot	Le 12 octobre 2016

Assemblage

Cabernet-Sauvignon	53 %
Merlot	40 %
Cabernet-Franc	4 %
Petit-Verdot	3 %

Fiche Technique

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
Age moyen du vignoble	31 ans
Taille	Guyot double
Rendement	46 hl/ha
Vendanges	Manuelles - Agriculture Raisonnée et Haute Valeur Environnementale*
Vinification	Petites cuves tronconiques bois et inox thermo-régulées
Cuaison	Environ 30 jours - 28 à 30° C
Élevage	Traditionnel sur lies fines en fûts de chêne français - 80% de bois neuf en cours
Durée d'élevage	
Œnologues conseil	Michel Rolland



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



Mai 2017

Château Malartic-Lagravière Rouge 2016

Revue de Presse

Roger Voss - Wine Enthusiast - April 2017

96 - 98 A powerfully dense, impressive wine from a top-performing estate with a solid, foursquare structure. The crisp acidity so much in evidence in this vintage shines through all this richness. Keep the wine for at least 12 years.

James Suckling - jamessuckling.com - March 2017

95 - 96 Noted in the Top 100 best wines by James Suckling. This is so linear and refined with compacted fruit and superb tannin texture. The length and beauty to this grab you immediately and make you pay attention. Wait and see.

Neal Martin - erobertParker.com - April 2017

94 - 96 It has a very composed and pure bouquet with blackberry, mint and just a touch of blueberry, the new oak neatly integrated and menthol developing with time. The palate is very well balanced with crisp acidity, fine structure and a keen line of acidity; this is a pixelated Pessac-Léognan that exudes style and panache. There is an effortless nature to this wine and it feels so persistent in the mouth that you cannot wait to take another sip. This is (another) impressive release from the Bonnie family and do not be surprised if it eventually surpasses the outstanding 2015.

Antonio Galloni - Vinousmedia - April 2017

92 - 95 The 2016 Malartic Lagravière is a stunningly beautiful wine. Rich, sumptuous and creamy, it captures all the intensity of the vintage while retaining considerable brightness, energy and lift. Propped up by lively acids, the flavors are remarkably vivid and delineated in this moving, exceptionally beautiful wine. Even with all of its density, the 2016 retains tons of freshness and energy. Ripe red stone fruits, graphite, smoke and cured meats add nuance throughout. Michel Rolland is the consultant. Tasted three times.

James Molesworth - Wine Spectator - April 2017

92 - 95 Ripe and pure, with a long, sleek feel to the cassis and warm cherry preserve flavors. Shows a snap of licorice at the end, as well as floral lift throughout.

Philippe Maurange - RVF - Avril 2017

17,5 - 18,5 Très jolie finesse de bouche, tanins hypers soignés, caractère de terroir plus prégnant car le boisé est beaucoup moins marqué. Une recherche subtile de fruit et de la finesse en fait une grande réussite. Il s'inscrit dans la nouvelle ère de ce cru classé.

Jeff Leve - Wine Insider - April 2017

93 - 95 Licorice, dark cherry, espresso and smoke create the character. Full bodied, richly, concentrated and intense, the fruit is fat, yet, crunchy, spicy and juicy. It offers volume, and freshness with depth of flavor. Until now, I thought the 2015 was the best vintage from Malartic, but it looks like I am going to change my mind, as this year is probably better. Produced from a blend of 53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4% Cabernet Franc and 3% Petit Verdot, the wine reached 13.5% alcohol. The harvest took place from September 29 to October 20



Mai 2017

Château Malartic-Lagravière Rouge 2016

Revue de Presse

Jane Anson - Decanter - April 2017

94 This is great, with clear cinnamon and black pepper spicing and lovely upfront impact with coffee and tar edging, black fruits and a very appealing sense of balance. It softens through the mid-palate then lengthens out again on the finish, providing the full architectural experience. The tannins are well placed and careful but need time to soften; this is a wine built with ageing in mind. 53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4% Cabernet Franc and 3% Petit Verdot, aged in 80% new oak. Michel Rolland consults.
Drinking Window 2027 – 2045