



ROUGE
2024

Château
Malartic-Lagravière

ASSEMBLAGE

Cabernet-Sauvignon 84%
Merlot 12%
Cabernet-Franc 4%

DATES DE VENDANGES

Merlot
23 au 30 septembre
Cabernet-Sauvignon
3 au 11 octobre
Cabernet-Franc
4 au 5 octobre

LE DOMAINE

Grand Cru Classé de Graves 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

55% Merlot - 42% Cabernet-Sauvignon

2% Petit-Verdot - 1% Cabernet-Franc

Densité de plantation 10 000 pieds / ha

Age 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

Rendement 19 hl/ha

Élevage Assemblage précoce, élevage traditionnel sur lies fines en fûts de chêne français - 50% 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

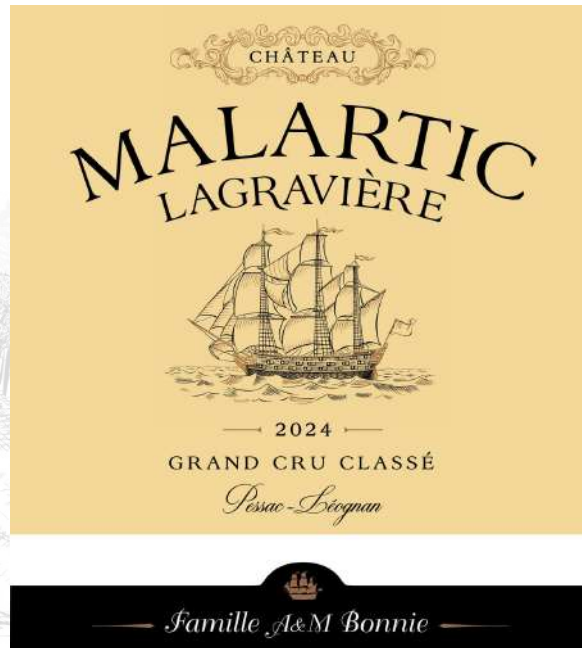
malartic-lagraviere@malartic-lagraviere.com

Visites sur rendez-vous

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

malartic-lagraviere.com

Suivez-nous sur
f
@
▶
in



LE MILLÉSIME

Millésime 2024 à Malartic Un millésime de précision et d'élégance

L'année 2024 nous a confrontés à une nature exigeante, nous poussant à faire preuve d'une précision extrême dans nos pratiques viticoles. Cette exigence a donné naissance à des vins d'un équilibre remarquable, empreints de finesse et de complexité.

L'hiver et le printemps ont été marqués par une douceur climatique accompagnée d'une humidité persistante. Le printemps, en particulier, s'est distingué par une pression cryptogamique élevée, mettant à l'épreuve la vigilance des vignerons. Mais de fin mai à la mi-juin s'ouvre une belle fenêtre pour la fleur qui se déroule sereinement.

Avec une contrainte hydrique modérée, l'été est beau mais sans grosses chaleurs, apportant le juste nécessaire au vignoble et une bonne accumulation des polyphénols. Les conditions estivales sont idéales pour réguler la croissance de la vigne et permettre une belle véraison. Les raisins peaufinent leur maturité jusqu'en septembre où les vendanges sont abordées avec concentration car il nous faut jongler entre les orages. Avec des nuits fraîches et de beaux ensoleillements, l'amplitude thermique est très favorable à une constitution tannique raffinée, et les raisins montrent de belles maturités.

Le millésime 2024 est marqué par la fraîcheur d'août qui apporte aux blancs une élégance rare. Les raisins ramassés courant septembre montrent de très belles qualités. Les Malartic blancs 2024 sont superbes. Équilibrés et très raffinés, ils dégagent de magnifiques aromatiques avec de belles acidités.

Les rouges, vendangés de la fin septembre à la mi-octobre avec des maturités optimales, ont nécessité une attention minutieuse, avec des tris méticuleux pour préserver la qualité. Au final, les Malartic rouges montrent de belles concentrations avec un fruit très élégant, frais, équilibré. Ces aromatiques très expressives s'accompagnent d'une superbe longueur en bouche.

Le millésime 2024 est un témoignage de résilience et de maîtrise des équipes de Malartic. Malgré les défis climatiques, il se distingue par son harmonie et son élégance, avec un profil aromatique éclatant.



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



REVUE DE PRESSE

Jebdunnuck.com - Jeb Dunnuck - 2024 Bordeaux En Primeur – Grace Under Pressure – May 2025 92-94

From one of my favorite estates in the Graves, the 2024 Château Malartic-Lagravière is a blend of 56% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, and the rest Petit Verdot and Cabernet Franc. Boasting beautiful aromatics of black raspberries, cassis, spicy wood, and tobacco, it's medium-bodied and beautifully textured on the palate, with impressive mid-palate depth, a round, supple mouthfeel, and outstanding length.

Jancisrobinson.com - James Lawther – Bordeaux 2024 left bank reds – May 2025 16+

84% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot and 4% Cabernet Franc. Cask sample. Red berry with a hint of vanilla. Fine tannins with sufficient mid-palate fruit. Oak present but should integrate. Clean, fresh finish. Reasonable length. (JL) Drink 2030 – 2042

Alexandrema.com – Alexandre Ma - Blooming Lotus Selection 2024 Release – April 2025 93-94

I have always regarded Château Malartic-Lagravière as a benchmark in Pessac-Léognan for combining tradition and modernity. In the gentler 2024 vintage, this quality shines even more brightly. The traditional Cabernet Sauvignon blend imparts graphite and pencil lead notes that lay a deep foundation for the wine, while pure aromas of raspberry and cherry add a lively, vibrant lift.

All the aromas and textures are layered beautifully under a fine, weightless cloak of tannins, naturally unfolding a palate that is both transparent and richly nuanced. This is the story Château Malartic-Lagravière tells us in 2024 - a lyrical poem woven through lines of graphite.

TheDrinksBusiness.com - Colin Hay – Pessac-Léognan & Graves rouge 2024: tasting notes – May 2025 91-93+

(Pessac-Léognan; 84% Cabernet Sauvignon – highest level ever here; 12% Merlot; 4% Cabernet Franc; a final yield of 19hl/ha due to mildew losses above all on the Merlot; pH 3.69; 12.5% alcohol; Eric Boissenot is the consultant 12.5% alcohol; tasted twice, first at the property and then at the UGC press tasting at the Cité du Vin). Sandalwood, white almond, almost a hint of horse hair and assorted croquant red and darker berries, a little plum skin too and, with aeration, graphite and a touch of acacia. Damson, redcurrant and mulberry. Lovely cassis appears on the attack – it builds in and through the mid-palate. When first tasted it seemed to tone in and tone out as one comes back to it, as if it's just a little reluctant to show all that it has; a little more consistent when tasted at the UGC press tasting. The elevated Cabernet works here rather beautifully. Sapid and juicy, energetic and vibrant, this is a good result, but it does lose a bit of shape in the mid-palate which it never quite regains. A touch of dryness on the finish.

Vinous.com – Neal Martin - Bordeaux 2024 primeurs – May 2025 91-93

The 2024 Malartic-Lagravière has quite a forward nose with blackberry and raspberry fruit. The aromatics lack the delineation and complexity of the 2022, but they do cohere nicely in the glass. The palate is medium-bodied, linear and nicely focused with quite firm tannins, a little more grip than its peers and a saline/black olive tapenade-tinged finish. Give it a couple of years in bottle.

Vinum.com – Adrien Van Velsen - Primeurs 2024 – April 2025 91-93

Tiefgründig, dunkle und rote Beeren im Bouquet, strahlend klar, etwas Schwarzte, Veilchenblüten; gradliniger Gaumen, feinkörnige Tannine umgarnen die delikate Frucht, lebhaftes Säure, zeigt Energie und Finesse, hält lange nach, endet würzig mit einem Tick Blutorangen. Sehr gelungen. (Bouquet de baies profondes, sombres et rouges, brillant et clair, un peu de thé noir, des fleurs de violette ; Bouche franche, tanins fins enveloppant le fruit délicat, acidité vive, montre énergie et finesse, persiste longtemps, finale épicée avec une pointe d'orange sanguine. Très réussi.)



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

REVUE DE PRESSE

Thewineindependant.com – Lisa Perotti-Brown – Bordeaux 2024 – May 2025

91-93

Deep garnet-purple colored. Strides out with classic blackberries and red currant notes plus hints of pencil shavings, fragrant earth, and Sichuan pepper. The light to medium-bodied palate is lightly chewy and refreshing with red berry and herbal flavors leading to a savory finish.

Thewinecellarinsider.com – Jeffleve – primeurs 2024 – May 2025

92

Flowers, and raspberries pop in the nose with their spicy edge. Medium-bodied, fresh, vibrant, soft, forward, and fruity, this will be a charming, vibrant wine that will offer pleasure on release, and for 15 or more years after that. The wine is a blend of 84% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, and 4% Cabernet Franc. 12.5% ABV. Yields were quite low at only 19 hectoliters per hectare. Drink from 2027-2042.

Les Echos - Bernard Burtschy – bordeaux primeurs 2024 – April 2025

93-94

Jmquarin.com – Jean-Marc Quarin – Bordeaux primeurs 2024 – April 2025
16.75//93

Lefigaro.fr – Ella Lister / Béatrice Delamotte – May 2025

91.5

Le poivre blanc fumé se marie aux fruits rouges mûrs dans un nez gourmand et raffiné, assez chaleureux. Le vin se révèle fin, élégant, ciselé en bouche, avec un fruit délicat et des notes timidement gourmandes sur la finale.

Falstaff.com – Peter Moser – Bordeaux en primeur – April 2025

92

Dark ruby, deep core, purple reflections, subtle brightening on the rim. An inviting bouquet, with notes of plum, blackberry confit and a hint of nougat. Juicy and fresh, with notes of red fruits of the forest confit, integrated tannins and a salty minerality. A well balanced, charming food wine.

Winespectator.com – James Molesworth - 2024 Bordeaux's Exciting Whites Take Flight – April 2025

The 2024 Château Malartic-Lagravière Pessac-Léognan grand vin, a 84/12/4 Cabernet Sauvignon, Merlot and Cabernet Franc blend, is juicy, focused and very fresh in feel, with red currant and cherry notes that percolate with savory and iris hints. It has a subtle chalky spine that adds length to the finish.



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