



BLANC
2025

Château
Malartic-Lagravière

ASSEMBLAGE

Sauvignon 73%

Sémillon 27%

DATES DE VENDANGES

Sauvignon blanc
Du 26 Aout au 3 Septembre

Sémillon
27 Aout et 2 Septembre

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 blanc 7 hectares

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

Encépagement

79% Sauvignon - 21% Sémillon

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 niveau 3, ISO 14001 (SME)

Vendanges Manuelles, par tries successives

Vinification Pressurage lent inerté et fermentation en barriques

Rendement 36.5hl/ha

Élevage Sur lies avec bâtonnage en fûts de chêne français (barriques bordelaises, pièces bourguignonnes, fûts de 500 litres). 50% 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 2025 à Malartic
Un millésime d'exception fidèle aux mythiques années en 5

Tout aura été donné au millésime 2025. Une météo idéale avec chaleur et pluie, une certaine précocité mais de belles maturités aux vendanges, pour un millésime remarquable.

La période végétative s'est déroulée sereinement avec une fleur homogène fin mai, tout comme la véraison début août. Après un été plutôt sec et ensoleillé marqué par deux grosses vagues de chaleur fin juin et mi-août, la vigne se porte bien à l'arrivée des vendanges fin août car elle a pu puiser dans les réserves hydriques abondantes des sols de l'hiver pluvieux. La particularité de ce millésime réside ici : des raisins aux maturités parfaitement abouties mais conservant de belles acidités.

Les vendanges commencées le 26 août avec nos sauvignons blancs, suivies le lendemain par nos sémillons, sont donc sereines et rapides. Ayant bénéficiés des pluies salutaires du dernier week-end d'août, les vins blancs sont savoureux, denses et avec une superbe aromatique et vivacité. La finale saline est particulièrement remarquable, preuve d'un très bel équilibre.

La météo reste très favorable en septembre, alternant températures fraîches le matin, chaudes les après-midi, menant les raisins à parfaite maturité à l'approche des vendanges.

Commencées le 9 septembre avec des merlots généreux et très fruités, nous enchainons tranquillement jusqu'au 3 octobre, laissant les derniers jours de soleil radieux aux plus beaux potentiels de cabernets après les pluies du 21 septembre. Un tempo parfait, qui inaugure de grands rouges. Les maturités généreuses de ce millésime solaire sont complétées par une fraîcheur notable et de belles acidités.

Les tanins sont ainsi très raffinés, les vignes ayant connu une croissance harmonieuse. Les vins sont déliés, pleins, et presque salins aussi en rouge. Ils montrent également une certaine gourmandise très élégante. L'architecture finale, marquée par la concentration et la finesse, est renforcée par une sélection de presse très aboutie.

C'est ainsi un équilibre très impressionnant qui se dessine dans ces vins de 2025, marquant encore, peut-être, la mythique exception des millésimes en 5.



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

REVUE DE PRESSE

Jamessuckling.com – James Suckling – - April 2026

96-97

This is so classy, with polish, transparency, a medium body and fresh acidity. Linear and racy, with a bright, icy finish and a steely and lightly bitter character at the end. An outstanding white.

Falstaff.com - Peter Moser - Bordeaux En Primeur 2025 vintage- April 2026

95

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gelbe Stachelbeernuancen, frischer Pfirsich, etwas Vanille und Kräuter, facettenreiches Bukett. Saftig, komplex und elegant, feine Extraktsüße, ein Hauch von Gewürznelken und Blütenhonig, zeigt Länge und Potenzial, ein stoffiger Speisenbegleiter.

[Robe jaune-vert pâle aux reflets argentés. Arômes délicats de groseille jaune, de pêche fraîche, une touche de vanille et d'herbes aromatiques, un bouquet complexe et riche. Bouche juteuse, complexe et élégante, avec une belle douceur d'extrait, une pointe de clou de girofle et de miel de fleurs, promettant longueur et potentiel ; un vin de table de grande qualité.]

Beckustator.com – Yves Beck –

April 2026

94-96

Rafraîchissantes notes d'écorces d'oranges complétées par des parfums kumquat, une pointe de litchi ainsi que des pierres mouillées. La touche saline de l'attaque stigmatise la fraîcheur, mais il y a également de la dimension... en décodé : du peps et de la chair ! Un vin cohérent, ample, tonique et persistant. 2028-2045

TheDrinksBusiness.com - Colin Hay – 2025 Bordeaux En Primeur

tasting notes by Colin Hay – May 2026

93-95

Picked either side of the rainfall at the end of August. This succeeds fabulously in a vintage where even some of my favourite Pessac whites struggle a little for dynamising freshness - this has it plentifully. But it's a fascinatingly complex wine, with a certain natural sucrosity that renders it almost a little Ygrec-like, not least in those slight Sauternes-y notes (though when retasted at the UGCB it's actually on the lower end of the spectrum in terms of the impression of sucrosity)! Blood orange, wild strawberry, confit melon, nectarine, angelica, lanolin and assorted shades and forms of grapefruit. There's that familiar waxy note that I so associate with Malartic over the years and a hint of oystershell too. The lime zestiness on the finish helps maintain the constant impression of freshness.



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