BLANC

2021

Château Malartic-Lagravière

ASSEMBLAGE

Sauvignon 89 %

Sémillon 11 %

DATES DE VENDANGES

Sauvignon
15 au 24 septembre

Sémillon
17 au 21 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
78% Sauvignon - 22% 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 49,5 hl/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

LE MILLÉSIME

Un millésime de terroir et d'expert

L'hiver et le début de printemps, doux et chauds, provoquent un débourrement précoce, ralentit par une deuxième moitié printanière froide et sèche. Les fortes gelées des 6 et 7 avril marquent les esprits. Une taille tardive, pratiquée en mars sur nos parcelles les plus sensibles, en a sensiblement limité les impacts.

Mai est pluvieux et frais mais la **floraison, plutôt précoce à Malartic, bénéficie d'une fenêtre clémente** (fin mai début juin). Elle est homogène et rapide. Commence alors une instabilité orageuse jusqu'à la mi-juillet provoquant une forte pression mildiou et une croissance végétative très active.

S'ensuit heureusement sur la fin de véraison et le **début de vendanges une période sèche très salutaire**. Les peaux et les pépins s'affinent avec de belles maturités à l'approche des vendanges.

Les vendanges du blanc commencent le 15 septembre : Les raisins sont sains, avec une **grande fraicheur aromatique** et de belles densités gagnées grace aux belles journées ensoleillées.

Les merlots débutent fin septembre après une quinzaine pluvieuse et stressante. Les jours suivants sont secs et nous offrent ainsi de belles maturités. Ils se montrent souples et harmonieux. Nous finissons avec les cabernets vendangés du 12 au 19 octobre, avec de belles journées aux amplitudes thermiques marquées. Les **longues maturations nous offrent ainsi de belles densités et des fraicheurs magnifiques.** Les équilibres alcool-acidité sont superbes.

Les premières dégustations montrent **beaucoup d'élégance pour des vins rouges soyeux à la grande sophistication, fraicheur et netteté aromatique**. Il y a de belles densités avec un grain de tannin velouté. Les blancs, très frais, offrent une grande tension avec un beau fruité.

C'est donc un millésime de terroir et de vigneron : **adaptation, agilité et réactivité** à tous les stades du millésime : taille tardive, maintien du couvert végétal avec peu de labours, précocité et qualité des travaux en vert pour homogénéiser les maturités, pilotage quotidien des vendanges avec des prises de décisions rapides.

Notre excellente connaissance du terroir de Malartic nous a permis d'**anticiper ses réactions et de tenir ainsi le cap qualitatif et d'excellence** des grands Malartic.

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