BLANC

2024

Château Malartic-Lagravière

ASSEMBLAGE

Sauvignon 69%

Sémillon 31%

DATES DE VENDANGES

Sauvignon blanc
9 au 16 septembre

Sémillon
7 au 20 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 41 hl/ha

Élevage Sur lies avec bâtonnage en fûts de chêne français (barriques bordelaises, pièces bourguignonnes, fûts de 500 litres). 40% 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

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 fraiches 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 fraicheur d'aout qui apporte aux blancs une élégance rare. Les raisins ramassés courant septembre montrent de très belles qualités. Les Malartic blancs 2024 sont superbes. Equilibrés 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

Suivez-nous sur

REVUE DE PRESSE

Alexandrema.com – Alexandre Ma - Blooming Lotus Selection 2024 Release – April 2025
95-96
Soaring would be impressive enough. But to soar and still feel smooth as polished jade? That seems almost unfair! How are other white wines supposed to compete with this? At first, it holds back a little, perhaps due to a faint reductive veil. Yet with patience and a gentle swirl, layer after layer of fragrance begins to unfold. There is the soft sweetness of syrup-drenched pineapple, the silkiness of acacia honey, the freshness of pomelo from southern groves, and then, rising slowly and seductively, a wisp of toasted sesame – unexpected, and completely

Vinous.com – Neal Martin - Bordeaux 2024 primeurs – may 2025
93-95
The 2024 Malartic-Lagravière blanc has a wonderful bouquet that is pure charm, with freshly sliced green apple, citrus lemon and touches of crushed stone. The oak is very well integrated. The palate is expertly balanced with satisfying weight and depth. The 2024's acidity deftly counters its concentration, giving way to a lightly spiced and quite persistent finish. Excellent.

Janeanson.com – Jane Anson - 2024 En Primeur: Left Bank – April 2025
94
Slate and gunsmoke reduction, alongside savoury grip and juice, lovely quality, white flowers, apple blossom, lime zest, great lift and quality, reserved, structured, plenty of ageing potential and hidden depths that promise future growth, and it works. 41 hl/ha, Jean-Jacques Bonnie owner with his sister Véronique.

Jebdunnuck.com - Jeb Dunnuck – 2024 Bordeaux En Primeur – Grace Under Pressure – May 2025
92-94
A blend of 79% Sauvignon Blanc and 21% Semillon, the 2024 Château Malartic-Lagravière Blanc offers tart melon, honeyed citrus, and winter savory notes. Medium-bodied and beautifully balanced, it has fresh, focused fruits and bright acidity, staying clean and pure through the finish.

Vinous.com - Antonio Galloni – 2024 Bordeaux En Primeur: The Razor's Edge – April 2025
92-95
The 2024 Malartic-Lagravière blanc is superb. Vivid and expressive in the glass, with super balance, the Blanc is a delight. Lemon confit, mint, sage, chalk and light oak inflections build effortlessly. Lees-stirring builds texture. All the elements are so well balanced. Malartic-Lagravière Blanc is a highlight in 2024. Tasted two times.

Vinum.com – Adrien Van Velsen - Primeurs 2024 – April 2025
92-94
Angenehme Reduktion im Duft; exotische Früchte, Papaya, Limetten, weisser Pfeffer, grasige Noten; gradliniger Gaumen, elegant, gut strukturiert, zeigt Rasse, Biss und Schliff, ungemein lebendig und mit zitrusfruchtigen und würzigen Aromen im Abgang. Hohes Niveau, viel Trinkfluss! (Agréable réduction du parfum ; fruits exotiques, papaye, citrons verts, poivre blanc, notes herbacées ; bouche franche, élégante, bien structurée, montre de la classe, du mordant et du raffinement, incroyablement vive et avec des arômes d'agrumes et d'épices en finale. Niveau élevé, beaucoup d'alcool !)

Thewinecellarinsider.com – Jeffleve – primeurs 2024 – May 2025
93
Yellow citrus, pineapple, green apples, and a hint of white peach skins show in the nose. On the palate, the wine is fresh, juicy, ripe, sweet, and vibrant, with notes of lemon meringue, white peaches, hints of chalk, and a touch of refreshing mint in the creamy finish. The wine blends 69% Sauvignon Blanc, with 31% Semillon. 12.5% ABV, 3.2 pH. Drink from 2026-2036.

REVUE DE PRESSE

Thewineindependant.com – Lisa Perotti-Brown – Bordeaux 2024 – May 2025
91-93
A touch shy to begin, slowly unfurling to reveal notes of ripe apples, white peaches, and cedar with hints of wet slate and honeysuckle. The light to medium-bodied palate is racy with a silky texture and long stone fruit-laced finish.

Falstaff.com – Peter Moser – Bordeaux en primeur – April 2025
93
Pale yellow, green hints, silver reflections. Delicately smoky on the nose, with notes of fresh gooseberry, white tropical fruit, a hint of grapefruit zest, nuances of herbal savouriness and cassis. Juicy and elegant with a delicate sweetness, hints of peach and lime on the persistent, mineral finish. A multi-faceted food wine.

Lefigaro.fr - Ella Lister / Béatrice Delamotte - May 2025
90
Frais et fumé, le bouquet hésite entre la tension des agrumes jaunes et la rondeur du bois. Très jolie matière fraiche et juteuse, à la texture caressante et crémeuse, qui reprend des notes citronnées, s'équilibrant avec une finale saline.

Winespectator.com – James Molesworth - 2024 Bordeaux's Exciting Whites Take Flight
The 2024 Château Malartic-Lagravière Pessac-Léognan White grand vin (69/31 Sauvignon Blanc and Sémillon) is outwardly delicious already, with a bright, engaging display of key lime, quinine, verbena and yuzu flavors. It has both plump and racy aspects and is already focused in feel. Its verbena note echoes proudly through a finish that is well-delineated, expressive and crackling with energy.

Les Echos - Bernard Burtschy – bordeaux primeurs 2024 – April 2025
95-96

Jmquarin.com – Jean-Marc Quarin – Bordeaux primeurs 2024 – April 2025
17//94

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