



avril 20

Château Malartic-Lagravière Rouge 2019

Grand Cru Classé en Rouge et en Blanc

Appellation Pessac-Léognan

Le Millésime

Un millésime digne des plus grandes années où tout est réuni :

La fraîcheur et l'équilibre de ce millésime se combinent à l'éclat du fruit et à son velouté.

C'est une climatologie un peu extrême qui a marqué ce millésime. Un printemps particulièrement humide mais avec une fenêtre clémente pour une **belle floraison** fin-mai-début juin. Ensuite, deux **épisodes caniculaires** marquent les esprits en juillet, mais rafraîchis par des **pluies salutaires**. L'été est ensoleillé et aout très classique bordelais. **L'arrière-saison est superbe** permettant aux cabernets de finir d'affiner leur maturité tannique.

Les **blancs se montrent de très grande qualité**. La fraîcheur d'août souligne leur profil aromatique aux superbes équilibres. **Les rouges, grandioses**, ont deux phases de maturité : les **merlots**, avec les chaleurs de juin et juillet sont **charnus**, tout en rondeur et en aromatique. Après les pluies de fin septembre, les cabernets finissent d'affiner leurs tannins, préservant la fraîcheur et offrant ainsi une complexité, une sève et un soyeux extraordinaires.

Le travail à Malartic cette année marque un **tournant significatif**. Des dates de vendanges à l'élevage, tout a été fait pour préserver, plus encore que jamais, la singularité de chaque micro terroir, l'éclat des raisins et leur différence de goût. Au chai, cette palette s'exprime avec **délicatesse et précision** avec un travail de sélection des presses très précis et un assemblage précoce. La fraîcheur et l'équilibre de ce millésime se combinent à l'éclat du fruit et à son velouté, avec une trame tannique ample et complexe à la fois, reflétant la **vraie signature du terroir de Malartic**. Sur un millésime aussi expressif, on ne pouvait pas rêver mieux : Sous la conduite quotidienne de Jean-Jacques Bonnie et de son équipe, tout est fait pour révéler ce grand terroir. **C'est assurément un millésime qui fera date.**

Dates de récolte

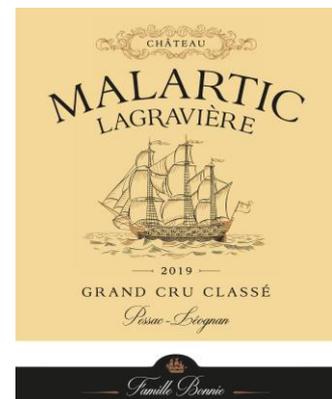
Merlots du 17 au 30 septembre 2019
Cabernet-Sauvignon du 1^{er} au 11 octobre 2019
Cabernet-Franc du 2 et 3 octobre 2019

Assemblage

Cabernet-Sauvignon 55,9 %
Merlot 41,3 %
Cabernet-Franc 2,8%

Fiche Technique

Surface A.O.C. 73 hectares
Surface A.O.C. en rouge 64 hectares
Géologie Graves sèches et argileuses,
Sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile.
Encépagement 56% Merlot - 39% Cabernet-Sauvignon
3% Cabernet-Franc - 2% Petit-Verdot
Densité de plantation 10 000 pieds / ha
Age moyen du vignoble 27 ans
Taille Guyot double
Rendement 46 hl/ha
Vendanges Manuelleres - Agriculture Raisonnée et Haute Valeur Environnementale*
et ISO 14001 (SME)
Vinification Petites cuves tronconiques bois et inox thermo-régulées
Cuvaision 21 à 23 jours
Élevage Traditionnel sur lies fines en fûts de chêne français - 65% de bois neuf
Durée d'élevage En cours - 18 mois environ
Œnologues conseil Eric Boissenot



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