



Février 2022

# Château Malartic-Lagravière Blanc 2016

## Grand Cru Classé en Rouge et en Blanc

### Appellation Pessac-Léognan

#### Le Millésime

##### Climatologie extrême, millésime d'exception

Un hiver et printemps particulièrement pluvieux favorisent de beaux rendements. Un des plus beaux étés de la décennie, avec une longue période sèche, apporte puissance et concentration. Une remarquable arrière-saison aux fortes amplitudes thermiques, signe ainsi **l'élégance de ce millésime d'exception**. Ces étapes, à la climatologie extrême, se sont enchaînées avec un **tempo parfait** : c'est la singularité de ce millésime.

La floraison est rapide et homogène. L'été est très sec et chaud. Mais le vignoble, profondément enraciné, a trouvé les réserves hydriques pour profiter pleinement des conditions climatiques de l'été. La véraison conserve l'homogénéité observée à la floraison.

Avec cette sécheresse, les pluies du 13 septembre sont salutaires. L'été indien s'installe jusqu'à la fin des vendanges avec de fortes amplitudes thermiques, favorisant l'accumulation des anthocyanes et la richesse aromatique.

Les blancs, avec des rendements légèrement inférieurs à 2015, sont vendangés du 19 au 27 septembre. Malgré l'été très sec, les acidités sont présentes, donnant un bel équilibre aux vins, particulièrement aromatiques et denses.

#### Dates de récolte

Sauvignon Du 19 septembre au 26 septembre 2016  
Sémillon 27 septembre 2016

#### Assemblage

Sauvignon 85 %  
Sémillon 15 %

#### Fiche Technique

Surface A.O.C.	53 hectares
Surface A.O.C. en blanc	7 hectares
Géologie	Graves sèches et argileuses, Sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile.
Cépages	Sauvignon 80% - Sémillon 20%
Densité de plantation	10 000 pieds / ha
Taille	Guyot double
Âge Moyen du vignoble	31 ans
Rendement	34 hl/ha
Vendanges	Manuelles - Tries successives - Agriculture Raisonnée et Haute Valeur Environnementale
Vinification	Pressurage lent, stabulation à froid et fermentation en barrique
Degré de fermentation	20-22°
Élevage	Sur lies avec bâtonnage en fûts de chêne français - 55% de bois neuf
Durée d'élevage	12 mois
Œnologues conseil	Michel Rolland



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