



Février 2022

Château Malartic-Lagravière Blanc 2018

Grand Cru Classé en Rouge et en Blanc

Appellation Pessac-Léognan

Le Millésime

Une année en deux temps, pour un très grand millésime. Grandiose !

C'est une climatologie en deux temps qui a marqué ce millésime. Un printemps particulièrement humide et chaud, avec une pluviométrie record, qui engendre une forte pression sanitaire, heureusement contenue. Après une **belle floraison** fin-mai-début juin, les conditions s'inversent totalement début juillet. L'été est ensoleillé et **l'arrière-saison superbe**. Quelques orages apportent de la fraîcheur nécessaire. Jusqu'à la fin des vendanges à la mi-octobre, **les conditions sont idéales** pour les maturités des Merlots et des Cabernet qui affinent leurs tanins et préservent leurs arômes.

C'est **un très grand millésime** qui se profile. 2018 est une année très chaude, mais qui impacte peu le profil aromatique des blancs. Leurs équilibres sont superbes et ils montrent une grande fraîcheur, et **beaucoup d'élégance**. Les rouges sont de **très grande facture** : Les merlots offrent un milieu de bouche sublime, avec un soyeux et une densité rarement atteints. Les cabernets sont **spectaculaires**, de très hauts niveaux qualitatifs et aromatiques. Les **petit-verdets**, co-fermentés avec les merlots, sont particulièrement soyeux.

Ce superbe millésime 2018 se conjugue à Malartic avec plus de 20 années de pratiques éco-exigeantes et hyper qualitatives. La maturité du vignoble de Malartic s'exprime ainsi aujourd'hui pleinement et nous permet d'obtenir une précision en bouche et une définition de tannin tout à fait remarquable.

Dates de récolte

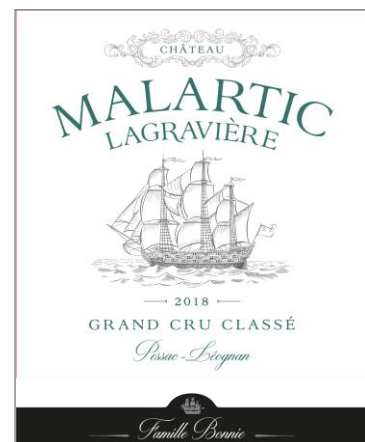
Sauvignon	du 10 au 19 septembre 2018
Sémillon	du 20 au 24 septembre 2018

Assemblage

Sauvignon	90 %
Sémillon	10 %

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	32 ans
Rendement	36 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
Cœnologues 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.)*