



La Réserve de Malartic Rouge 2018

2nd vin du Château Malartic-Lagravière

Grand Cru Classé de Graves en Rouge et en Blanc

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-verdots**, co-fermentés avec les merlots, sont particulièrement soyeux.

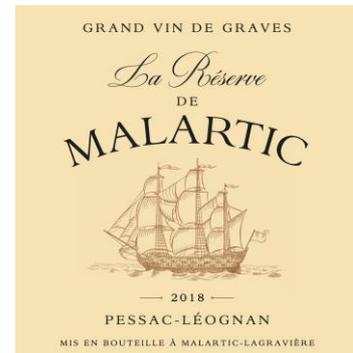
Ce superbe millésime 2018 se conjugue à Malartic avec plus de 20 années de pratiques éco-exigeantes et hyper qualitatives. La maturité du vignoble de Malartic s'exprime ainsi aujourd'hui pleinement et nous permet d'obtenir une précision en bouche et une définition de tannin tout à fait remarquable.

Dates de récolte

Merlots	du 26 septembre au 8 octobre 2018
Cabernet-Sauvignon	du 8 au 12 octobre 2018
Cabernet-Franc	le 8 octobre 2018
Petit-Verdot	le 3 octobre 2018

Assemblage

Merlot	58 %
Cabernet-Sauvignon	35 %
Cabernet-Franc	5 %
Petit-Verdot	2 %



Fiche Technique

Surface A.O.C.	53 hectares
Surface A.O.C. en rouge	46 hectares
Géologie	Graves sèches et argileuses, Sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile.
Encépagement	45% Merlot - 45% Cabernet-Sauvignon 8% Cabernet-Franc - 2% Petit-Verdot
Densité de plantation	10 000 pieds / ha
Taille	Guyot double
Rendement	35 hl/ha
Vendanges Manuelles	Agriculture Raisonnée et Haute Valeur Environnementale*
Vinification	Petites cuves tronconiques bois et inox thermo-régulées
Cuvaison	28 à 30 jours - 28 à 30° C
Élevage	Traditionnel en fûts de chêne français
Durée d'élevage	en cours. Environ 15 mois
Oenologues 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.)

