



Juin 2015

# Château Malartic-Lagravière Rouge 2012

## Grand Cru Classé en Rouge et en Blanc

### Appellation Pessac-Léognan

#### Le Millésime

**Un vrai millésime de vigneron, avec une météo par à-coups particulièrement agitée, qui ne laisse pas place à l'improvisation au vignoble !**

L'hiver 2012 est sec avec un épisode de grand froid et de neige en février. Le printemps est marqué par la fraîcheur avec une pluviométrie moyenne mais fréquente (sauf en avril avec 169 mm). L'été est dominé par la sécheresse et la chaleur avec 2 épisodes caniculaires. On aborde septembre octobre sous l'humidité. C'est un millésime plutôt tardif avec une floraison mi-mai et une véraison mi-août lentes et plutôt hétérogènes (avec coulures et millerandage). La gestion raisonnée du vignoble mise en place depuis 10 ans a permis de rattraper ce retard de maturité : labours, effeuillages légers fin juillet, vendanges en vert en 3 temps afin de réguler l'hétérogénéité. Les blancs ont subi de très nombreuses tries sur pied. Le travail constant a donc permis d'aborder les vendanges avec un raisin parfaitement sain, alors que la pression phytosanitaire était particulièrement importante cette année.

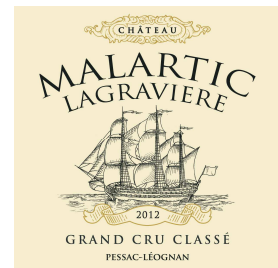
Les merlots sont d'une grande pureté de fruit. Ronds et murs, ils se montrent charmeurs et d'une belle structure. Les Cabernets sont d'une grande race, avec une belle qualité de tannins, soyeux et amples. Le travail de vinification et d'élevage, tout en douceur, permet d'aboutir à un millésime de belle facture, avec une élégante structure et un fruit croquant.

#### Dates de récolte

Merlot	Du 4 au 12 Octobre 2012
Cabernet-Sauvignon	Du 13 au 18 Octobre 2012
Cabernet-Franc	Du 13 au 15 Octobre 2012
Petit-Verdot	Le 10 Octobre 2012

#### Assemblage

Cabernet-Sauvignon	50 %
Merlot	45 %
Cabernet-Franc	3 %
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	38 hl/ha
Vinification	Petites cuves tronconiques bois et inox thermo-régulées
Cuaison	28 à 30 jours - 28 à 30° C
Elevage	Fûts de chêne - 60 % de barriques neuves
Durée d'élevage	18 mois
Oenologues conseil	Michel Rolland

#### Dégustation

**Couleur** d'un rouge intense et profond aux reflets violets.

**Nez** puissant, complexe, riche, d'une grande élégance, raffiné, très profond. Différentes notes de fruits rouges se mêlent (cassis, framboise). Le nez est concentré et pur, avec un fumé et une minéralité typiques du cru.

**Bouche** Attaque moelleuse, grasse, ample. La trame tanique est fine, élégante, racée. On retrouve le profil aromatique du nez avec un fruit intense, une belle minéralité et de jolies notes fumées.

La bouche présente une très belle longueur, et une souplesse tanique qui rend le Château Malartic-Lagravière 2012 déjà très approchable tout en développant une complexité qui lui promet une belle garde.

