



Château Malartic-Lagravière Rouge 2017

Grand Cru Classé en Rouge et en Blanc

Appellation Pessac-Léognan

Le Millésime

Un millésime 2017 plutôt précoce et challengeant, un défi relevé par les équipes de Malartic !

Les conditions climatiques ont été marquées par un **gel historique fin avril**, ayant impacté plus particulièrement les seconds vins. Elles offrent cependant un printemps salubre avec une **très belle floraison** rapide et homogène mi-mai. La fin de printemps connaît une période caniculaire, et l'été, en dents de scie, favorise cependant de belles maturations.

Nous abordons les vendanges début septembre avec optimisme. Les blancs ont de belles concentrations, de la fraîcheur et montrent de superbes aromatiques.

Les rouges s'enchaînent très rapidement en 15 jours (14 septembre au 3 octobre): Ce sont **les vendanges de la réactivité**, précoces, intensives mais sereines: la météo changeante oblige un pilotage à vue mais sans jamais nous déborder.

Malgré de faibles volumes, nous avons obtenu de très belles maturités grâce au travail pointu de sélection des grappes après gel.

En blancs, les aromatiques sont superbes, les vins montrent une belle tension et un caractère séveux, avec beaucoup de fruit et une matière très qualitative.

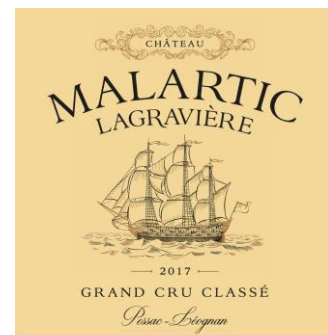
En rouge, le profil aromatique est superbe, montrant de beaux fruités et une jolie fraîcheur, gage d'équilibre. Les tanins sont murs avec un grain velouté et rond. **Très belle complexité et profondeur d'ensemble.**

Dates de récolte

Merlots	du 14 au 20 septembre 2017
Cabernet-Sauvignon	du 26 septembre au 3 octobre 2017
Cabernet-Franc	le 26 septembre 2017
Petit-Verdot	le 26 septembre 2017

Assemblage

Cabernet-Sauvignon	65 %
Merlot	30 %
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
Age moyen du vignoble	31 ans
Taille	Guyot double
Rendement	22 hl/ha
Vendanges	Manuelles - Agriculture Raisonnée et Haute Valeur Environnementale*

Vinification	Petites cuves tronconiques bois et inox thermo-régulées
Cuaison	Environ 30 jours - 28 à 30° C
Élevage	Traditionnel sur lies fines en fûts de chêne français - 45% de bois neuf
Durée d'élevage	18 mois
Œnologues conseil	Michel Rolland

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