



ROUGE

2023

Château
Malartic-Lagravière



ASSEMBLAGE

Cabernet-Sauvignon 53%
Merlot 42%
Petit-Verdot 4%
Cabernet-Franc 1%

DATES DE VENDANGES

Merlot
12 au 21 septembre
Cabernet-Sauvignon
25 septembre au 5 octobre
Cabernet-Franc
22 septembre
Petit-Verdot
22 septembre

LE DOMAINE

Grand Cru Classé de Graves en Rouge et Blanc
Appellation Pessac-Léognan

Propriétaire Famille Bonnie

Surface A.O.C. 73 hectares

Surface A.O.C. en rouge 66 hectares

Géologie Graves gūnziennes du quaternaire, sèches et argileuses, Sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile.

Encépagement

55% Merlot - 42% Cabernet-Sauvignon
2% Petit-Verdot - 1% Cabernet-Franc

Densité de plantation 10 000 pieds / ha

Âge moyen du vignoble 28 ans

Taille Taille tardive, en Guyot double

TECHNIQUE

Conduite du Vignoble Agro-écologie, couvert végétal, éco-pâturage, labours raisonnés, à cheval.

Certifications Agriculture Raisonnée, Haute Valeur Environnementale 3 Opt A, ISO 14001 (SME)

Vendanges Manuelles, intra-parcellaires, double table de tri, tri optique (X-tri)

Vinification Petites cuves tronconiques bois, inox thermo-régulées et à double paroi

Cuvaison 3 semaines

Rendement 38.95 hl/ha

Élevage Assemblage précoce, élevage traditionnel sur lies fines en fûts de chêne français - 60% de bois neuf.

Durée d'élevage En cours

Œnologie conseil Eric Boissenot



Château Malartic-Lagravière

43 Avenue de Mont de Marsan - 33850 Léognan
Tél. +33 (0)5 56 64 75 08
malartic-lagraviere@malartic-lagraviere.com

Visites sur rendez-vous

Du lundi au samedi 10h - 13h | 14h - 18h
malartic-lagraviere.com

Suivez-nous sur
f
i
in
▶



LE MILLÉSIME

Millésime 2023 à Malartic
Retour d'un grand classique bordelais, généreux et élégant

Le millésime 2023 est généreux et très qualitatif tant en blanc qu'en rouge. Une grande réussite pour la propriété, même s'il nous a demandé beaucoup d'attention et de précision dans la conduite du vignoble. La pression sanitaire cet été a été forte mais bien maîtrisée.

L'hiver doux et pluvieux laisse place à un printemps au climat presque tropical. Avec une belle sortie de grappes, la floraison fin mai est homogène. La vigne se porte bien et nos travaux en vert effectués en adéquation pour la réguler, tant sur feuille que sur grappe. La pression sanitaire est forte de mai à fin juillet avec une hygrométrie importante mais le vignoble de Malartic reste sain, avec un suivi quotidien très attentif de nos équipes. Au final, c'est le retour d'un vrai climat océanique, avec une alternance de chaleurs et de précipitations, qui conduit à un cycle de la vigne très complet et des maturités abouties et homogènes.

Les températures douces jusqu'à la 3ème semaine d'août sont propices aux blancs. Vendangés du 28 août au 8 septembre, ils sont fabuleusement précis, frais et ciselés.

Les merlots, vendangés à partir du 12 septembre, montrent une vraie matière avec une belle fraîcheur. L'été indien qui s'installe durablement fin septembre, avec des températures estivales mais des nuits fraîches, offre des conditions absolument idéales pour parfaire les maturités de nos cabernets, vendangés jusqu'au 6 octobre.

Les Malartic 2023 se révèlent déjà splendides, avec une belle matière, tout en fraîcheur et en élégance. Ils offrent un équilibre remarquable, un velouté en bouche avec une grande finesse tannique et une belle densité, qui devrait faire de ce millésime un nouveau grand classique.



Château Malartic-Lagravière

43 Avenue de Mont de Marsan - 33850 Léognan
Tél. +33 (0)5 56 64 75 08
malartic-lagraviere@malartic-lagraviere.com

Visites sur rendez-vous
Du lundi au samedi 10h - 13h | 14h - 18h
malartic-lagraviere.com

Suivez-nous sur
f
i
in
▶