



BLANC
2022
Le Comte
de Malartic

ASSEMBLAGE

Sauvignon 62%
Sémillon 38%

DATES DE VENDANGES

Sauvignon
24 août au 1er septembre
Sémillon
31 août

LE DOMAINE

Second vin du Château en rouge et en blanc
Appellation Pessac-Léognan

Propriétaire Famille Bonnie

Surface A.O.C. 73 hectares

Surface A.O.C. en blanc 7 hectares

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

Encépagement

78% Sauvignon - 22% Sémillon

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, par tries successives

Vinification Pressurage lent inerté et fermentation en barriques

Rendement 18 hl/ha

Élevage Sur lies avec bâtonnage en fûts de chêne français (barriques bordelaises, pièces bourguignonnes, fûts de 500 litres). 25% bois neuf.

Durée d'élevage en cours

Œnologue conseil Eric Boissenot



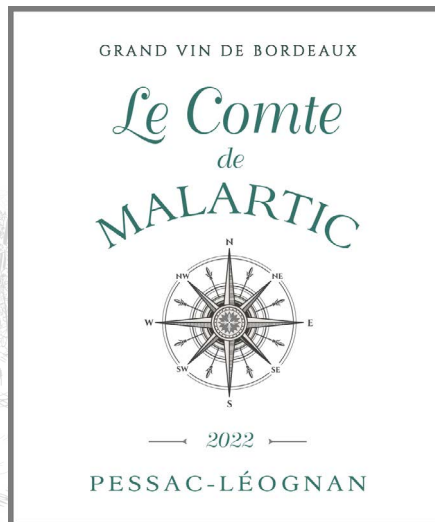
Château Malartic-Lagravière

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
@
in
▶



LE MILLÉSIME

Un millésime d'une résilience étonnante, offrant une qualité vraiment exceptionnelle !

Ce millésime magnifique se révèle absolument superbe **d'équilibre, de densité et de fraîcheur**, alors que les gels de printemps, la sécheresse et les canicules n'auront pas épargné la végétation autour du vignoble.

Le terroir nous montre ainsi en 2022 les capacités extraordinaires de **résilience** dont il est capable, quand il est bien soigné et ancré dans un écosystème préservé. Alors que fin août les jardins et les arbres donnent déjà des signes de fatigue et de défoliation dus aux 4 vagues de canicules et à la sécheresse exceptionnelle, la vigne au feuillage vert est en pleine santé, sans signe de fatigue, puisant les ressources en eau des pluies de mi-juin.

Pour les préserver de ces conditions extrêmes, nous avons adopté depuis plusieurs années des **mesures de prévention**, taille tardive, couvert végétal et peu d'intervention au niveau des sols. Une gestion très précise du vignoble a été faite en juillet et août, avec des applications de calcium et d'argile, afin de soulager la plante de la chaleur, une aération du feuillage autour des grappes, sans effeuiller pour garder une ombre protectrice.

Les vendanges abordées dès le 24 août pour les blancs, se sont enchaînées rapidement, mais sereine-

ment et les derniers cabernets sauvignons ont été ramassés le 29 septembre.

Certes précoce, le millésime n'en montre pas moins une **parfaite maturité des raisins**, avec une superbe structure.

Les blancs font preuve de grande finesse, avec un côté aérien et une **fraîcheur étonnante**. Ils sont d'une **grande élégance**, les sauvignons en particulier sont très expressifs et avec une **belle tension**. Les vinifications très précises et le travail du bois tout en douceur ont ainsi permis de mettre en avant un très bel éclat.

En rouge, la clef de ce millésime réside avant tout dans la **maturité exceptionnelle des Cabernets** de Malartic. Ils nous permettent ainsi d'aller chercher une matière somptueuse, une texture soyeuse tout en ayant une structure dense. L'**équilibre tannique du Malartic 2022** est ainsi particulièrement intéressant : les Merlots, très élancés et pleins de fraîcheur viennent apporter volume et souplesse. Les spectaculaires Petits Verdots, avec un fruité et un crémeux remarquables, contribuent avec les Cabernets Francs à une grande fraîcheur, et à un ensemble d'une grande aromatique.

Le Malartic 2022 révèle ainsi une très **grande harmonie**, un soyeux et un toucher tannique d'une grande finesse, **dignes des plus grands millésimes**.



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



REVUE DE PRESSE

Jeb Dunnuck – Bordeaux 2022 En Primeur – 05/2023 90-92

The second wine of Château Malartic-Lagravière is the 2022 Le Comte De Malartic Blanc, which was renamed from La Réserve de Malartic in 2020. A blend of 62% Sauvignon and 38% Sémillon, it has a clean, vibrant, incredibly pure style as well as textbook aromatics of ripe citrus, melon, and honeyed flowers. Delivering balance, good acidity, and a great finish, I'd be shocked if this isn't an outstanding wine once in bottle.

Jane Anson – En Primeur 2022 Left Bank – 05/2023 90

This is easy to enjoy, has plenty of vintage character in its spice and grilled cloves, but well handled, supple with a creamy texture, ripe without going too far. Not easy in 2022 for the 2nd wines of whites to achieve this success. 25% new oak. The Bonnie family owners, harvest August 24 to September 1.

Neal Martin – You're Unbelievable : Bordeaux 2022 - 05/2023 89-91

The 2022 Le Comte de Malartic Blanc was picked 24 August to 1 September at just 18hL/ha due to the early April frost. Aged in 25% new oak, it offers orchard fruit and light lanolin scents on the nose.

The palate is well balanced with a lightly honeyed entry, quite spicy toward the finish with fennel on the aftertaste. Not bad at all

robertparker.com -Yohan Casting - France, Bordeaux: No Smoke Without Fire – En Primeur 2022 – April 2022 88-90

The 2022 Le Comte de Malartic Blanc, a blend of 38% Sémillon and 62% Sauvignon Blanc, offers up aromas of white flowers and orchard fruits, followed by a medium-bodied, nicely balanced palate with an energetic and lively finish.



Château Malartic-Lagravière

43 Avenue de Mont de Marsan - 33850 Léognan
Tél. +33 (0)5 56 64 75 08 | Fax. +33 (0)56 64 99 66
malartic-lagraviere@malartic-lagraviere.com

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

Suivez-nous sur
f
@
in
▶