



ROUGE
2025

Château
Malartic-Lagravière

ASSEMBLAGE

Cabernet-Sauvignon 57.5%
Merlot 39%
Petit-Verdot 3%
Cabernet-Franc 0.5%

DATES DE VENDANGES

Cabernet-Sauvignon
Du 18 Septembre au 3 Octobre
Merlots
Du 9 au 20 Septembre
Petit-Verdot
18 Septembre
Cabernet-Franc
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

Age 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

Rendement 38hl/ha

Élevage Assemblage précoce, élevage traditionnel sur lies fines en fûts de chêne français - 50% de 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
i
y
in



LE MILLÉSIME

Millésime 2025 à Malartic
Un millésime d'exception fidèle aux mythiques années en 5

Tout aura été donné au millésime 2025. Une météo idéale avec chaleur et pluie, une certaine précocité mais de belles maturités aux vendanges, pour un millésime remarquable.

La période végétative s'est déroulée sereinement avec une fleur homogène fin mai, tout comme la véraison début août. Après un été plutôt sec et ensoleillé marqué par deux grosses vagues de chaleur fin juin et mi-août, la vigne se porte bien à l'arrivée des vendanges fin août car elle a pu puiser dans les réserves hydriques abondantes des sols de l'hiver pluvieux. La particularité de ce millésime réside ici : des raisins aux maturités parfaitement abouties mais conservant de belles acidités.

Les vendanges commencées le 26 août avec nos sauvignons blancs, suivies le lendemain par nos sémillons, sont donc sereines et rapides. Ayant bénéficiés des pluies salutaires du dernier week-end d'août, les vins blancs sont savoureux, denses et avec une superbe aromatique et vivacité. La finale saline est particulièrement remarquable, preuve d'un très bel équilibre.

La météo reste très favorable en septembre, alternant températures fraîches le matin, chaudes les après-midi, menant les raisins à parfaite maturité à l'approche des vendanges.

Commencées le 9 septembre avec des merlots généreux et très fruités, nous enchaînons tranquillement jusqu'au 3 octobre, laissant les derniers jours de soleil radieux aux plus beaux potentiels de cabernets après les pluies du 21 septembre. Un tempo parfait, qui inaugure de grands rouges. Les maturités généreuses de ce millésime solaire sont complétées par une fraîcheur notable et de belles acidités.

Les tanins sont ainsi très raffinés, les vignes ayant connu une croissance harmonieuse. Les vins sont déliés, pleins, et presque salins aussi en rouge. Ils montrent également une certaine gourmandise très élégante. L'architecture finale, marquée par la concentration et la finesse, est renforcée par une sélection de presse très aboutie.

C'est ainsi un équilibre très impressionnant qui se dessine dans ces vins de 2025, marquant encore, peut-être, la mythique exception des millésimes en 5.



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



REVUE DE PRESSE

Jamessuckling.com – James Suckling – April 2026

95-96

The quality of the tannins shows through nicely, with black currants, orange peel, crushed stones and a hint of fresh herbs. It's medium-bodied with a creamy texture and lots of polish. Long, complete and succulent, with a touch of salt.

The drinksbusiness.com - Colin Hay – 2025 Bordeaux En Primeur – May 2026

94-96

Delightfully pure and focussed with a lovely damson, blueberry and blackcurrant fruit signature, generous cedar and a little graphite, pencil shavings and a hint of leather, a trace of walnut oil too and kalamata olive tapenade. Ample on the attack yet very fluid and sinuous, this rolls and glides over the palate and has a gorgeously elegant mouthfeel - somewhere between silk and cashmere as it were. A beautiful wine. Tactile and sumptuously succulent. A touch of menthol on the finish and a trace of iodine/oystershell. I love it.

Falstaff.com - Peter Moser - Bordeaux En Primeur 2025 vintage– April 2026

94

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Edelhölzwürze, etwas Vanille und Nougat, kandierte Veilchen, Brombeeren und Kirschen klingen an. Komplex, stoffig, elegant, reife, tragende Tannine, gute Frische, angenehme salzige Mineralität, zeigt Länge und Potenzial.

[Arômes subtils d'épices précieuses, notes de vanille et de nougat, violettes confites, mûres et cerises. Bouche complexe, ample, élégante et mûre, aux tanins présents et structurés, belle fraîcheur, agréable minéralité saline, promettant longueur et potentiel.]

Alexandrema.com – Alexandre Ma – AMA Tasting Report-Bordeaux 2025 En Primeur – May 2026

95-96

Such clarity of freshness stands out all the more in a dry and hot vintage. While some estates are still weighing how to soften their structure, Château Malartic-Lagravière has already set the tone with a lively, juicy palate, like a light and nimble stage performance. During the tasting, it feels as though a building is gradually taking shape: the base is built on a foundation of pencil-lead minerality and fine-grained tannins, firm and clearly defined; above it, notes of dried rose petals, blackcurrant, and dried mulberry continue to unfold, naturally shaping the wine's layers. Light and transparent on the outside, yet solid and full within, this expression balances tension and harmony, with the ease to age for 30 years.

Vinous.com - Antonio Galloni – 2025 : Bordeaux En Primeur : Le Freak – April 2026

93-95

The 2025 Malartic-Lagravière is a dark, sumptuous beauty. Black cherry, menthol, licorice, dried herbs, chocolate and cloves convey virile, almost somber, intensity. Muscular tannins add to that impression. The 2025 is going to need time to be at its most expressive, but it has a ton of potential. Tasted three times.

Beckustator.com – Yves Beck – April 2026

94-96

Le bouquet de Malartic-Lagravière s'illustre par sa tenue, sa prestation d'ensemble, parfaitement orchestrées par les nombreux détails le composant. Ainsi, l'élevage s'allie à des parfums de baies rouges et de violettes suivis d'une touche de réglisse et finalement une pointe de menthe qui souligne la fraîcheur. Le caractère soyeux de l'attaque mène vers des tannins tout autant élégants et veloutés. Ils offrent une excellente assise communément avec la fraîcheur de la structure. Un vin linéaire, sapide, frais et persistant et une belle réussite à la clé ! 2028-2055



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

