



BLANC

2023

Château
Malartic-Lagravière

ASSEMBLAGE

Sauvignon 80%
Sémillon 20%



DATES DE VENDANGES

Sauvignon
28 aout au 8 septembre
Sémillon
11 septembre

LE DOMAIN

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 blanc 7 hectares

Géologie Graves günziennes 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 niveau 3, ISO 14001 (SME)

Vendanges Manuelles, par tries successives

Vinification Pressurage lent inerté et fermentation en barriques

Rendement 49.48 hl/ha

Élevage Sur lies avec bâtonnage en fûts de chêne français (barriques bordelaises, pièces bourguignonnes, fûts de 500 litres). 50% bois neuf.

Durée d'élevage en cours

Œnologue conseil Eric Boissenot

Château Malartic-Lagravière

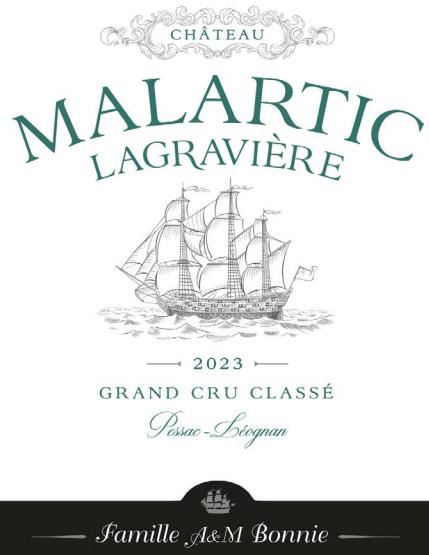
43 Avenue de Mont de Marsan - 33850 Léognan
Tél. +33 (0)5 56 64 75 08
malartic-lagraviere@malartic-lagraviere.com



Visites sur rendez-vous

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

Suivez-nous sur



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 3eme semaine d'août sont propices aux blancs. Vendangés du 28 aout 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