



ROUGE

2022

Le Comte
de Malartic



ASSEMBLAGE

Merlot 91,5%
Cabernet-Sauvignon 6%
Petit-Verdot 2,5%

DATES DE VENDANGES

Merlot
5 au 15 septembre
Cabernet-Sauvignon
19 au 29 septembre
Petit-Verdot
19 septembre

LE DOMAINE

Second vin du Château 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

56% Merlot - 41% Cabernet-Sauvignon
2,5% Petit-Verdot - 0,5% 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 20 jours

Rendement 27 hl/ha

Élevage Assemblage précoce, élevage traditionnel sur lies fines en fûts de chêne français - 30% de bois neuf.

Durée d'élevage En cours

Œnologue conseil Eric Boissenot

Château Malartic-Lagravière

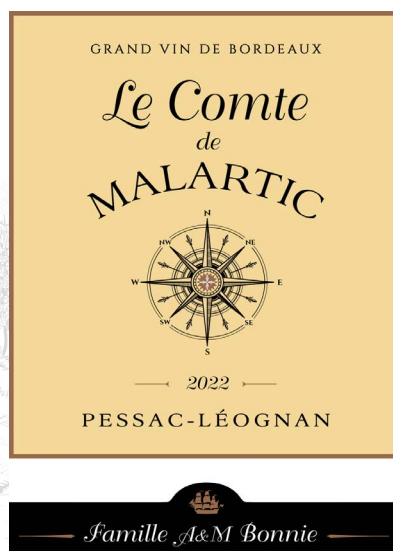
43 Avenue de Mont de Marsan - 33850 Léognan
Tél. +33 (0)5 56 64 75 08
malartic-lagraviere@malartic-lagraviere.com



Visites sur rendez-vous

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

Suivez-nous sur
f
i
in
y



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

Suivez-nous sur
f
@
in
▶

Le Comte de Malartic | ROUGE 2022

REVUE DE PRESSE



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

