



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
y



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
▶

REVUE DE PRESSE

JamesSuckling.com - Bordeaux en primeur 2023: A vintage to love, but at what price? - April 2024
95-96

Very pretty and polished with blackberry, blueberry and ink character, as well as a hint of hazelnut. It's medium-bodied with well-integrated tannins to the fruit. Fine and flavorful finish

JaneAnson.com - En primeur 2023: Left Bank - May 2024
95

Excellent vintage at Malartic, rich plum colour, cocoa bean, black chocolate, anis and fennel, this is skilfully constructed. Peony and iris notes arrive through the mid palate, giving a focus on savoury Cabernet, cassis bud, mint leaf, elegant and well measured. You can see the building blocks and feel totally confident about how well it will develop over the next decade and beyond - suggest waiting at least six to eight years before opening. Great stuff from the Bonnie family, who continue to make this an unmissable Pessac. 38.95hl/ha yield.

Falstaff - Peter Moser - Bordeaux en primeurs - April 2024
93

Dark ruby, purple reflections, brightening at the edge. Restrained, delicate cherries, a hint of cranberries, fresh orange zest underneath. Medium body, red berryish texture, subtle f

fruitiness, ripe tannins, elegant and fresh, a balanced food wine with medium perspective.

Vinous.com - Antonio Galloni - Bordeaux at the Crossroads: 2023 En Primeur - May 2024
92-94

The 2023 Malartic Lagravière is a beautifully poised, elegant wine. It is perhaps not as exuberant as many wines in this vintage, and yet all the elements are very nicely balanced. I find the interplay of rich, heady flavors, aromatics and classicism to be intriguing. It will be interesting to see where this goes, but I like the direction. Lifted floral top notes add to an impression of understated finesse.

Thewineindependant.com - Lisa Perrotti Brown - Bordeaux 2023 Preliminary Vintage Report and Reviews from Barrel - April 2024
91-93

The 2023 Malartic Lagravière has a deep garnet-purple color. It bursts from the glass with bold notions of kirsch, wild blueberries, and cassis, plus nuances of pencil lead, tar, and cardamom. The medium-bodied palate is coated with ripe, expressive black and blue fruits, supported by plush tannins and well-knit freshness, finishing earthy.

Thewinecellarinsider.com - Jeff Leve - Primeurs 2023 - May 2024
92-94

YvesBeck.wine - Primeurs 2023 - May 2024
92-94

Larvi.com - Vladimir Kauffmann - Bordeaux primeurs 2023 - April 2024
95

Un vin élégant, un bel équilibre avec un joli fruit.

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
i
in
▶