



ROUGE

2020

Le Comte
de Malartic

ASSEMBLAGE

Merlot 78,2 %
Cabernet-Sauvignon 17,8 %
Petit-Verdot 4 %

DATES DE VENDANGES

Merlot
Du 9 septembre au 21 septembre

Cabernet-Sauvignon
Du 21 au 24 septembre

Petit-Verdot
Le 18 septembre

LE DOMAINE

Second vin du Château en Rouge et Blanc

Appellation Pessac-Léognan

Propriétaire Famille Bonnie

Surface A.O.C. 71 hectares

Surface A.O.C. en rouge 62 hectares

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

Encépagement 56% Merlot - 39% Cabernet-Sauvignon - 3% Cabernet-Franc - 2% Petit-Verdot

Densité de plantation 10 000 pieds / ha

Âge moyen du vignoble 28 ans

Taille 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

Vinification Petites cuves tronconiques bois, inox thermo-régulées et à double paroi

Cuvaison 21 à 23 jours

Rendement 26 hl/ha

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

Durée d'élevage 15 mois

Œnologue conseil Eric Boissenot

Château Malartic-Lagravière

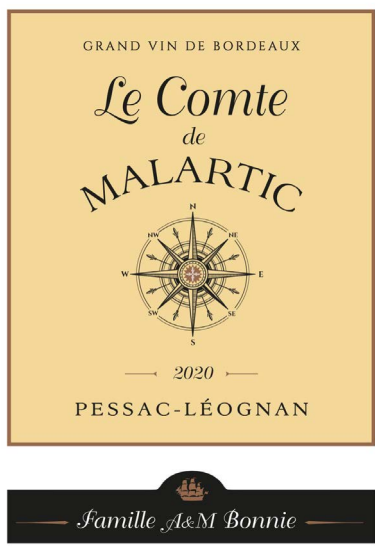
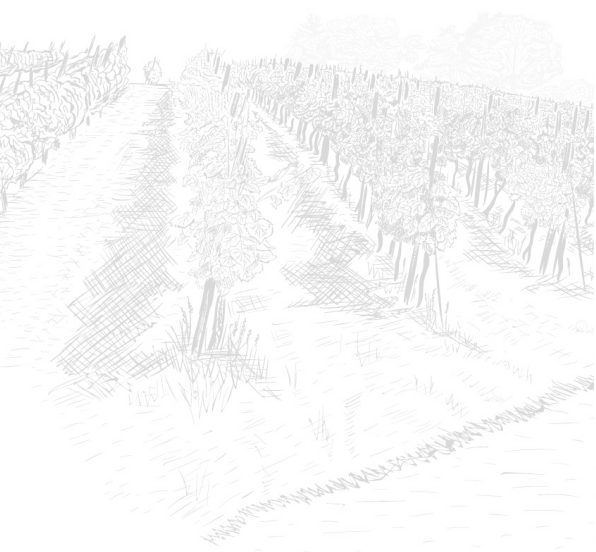
43 Avenue de Mont de Marsan - 33850 Léognan
Tél. +33 (0)5 56 64 75 08
malartic-lagraviere@malartic-lagraviere.com



Visites sur rendez-vous

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

Suivez-nous sur
f
i
in
y



LE MILLÉSIME

Grande concentration et belle fraîcheur

Le millésime 2020 est un millésime précoce, à la climatologie exceptionnelle, marquée tant par de fortes chaleurs et périodes de sécheresse que par d'abondantes pluies et gelées.

Avec un débourrement précoce, le printemps est plutôt frais et humide. Si mars est marqué par de fortes gelées, avril l'est par des pointes de chaleur. Début mai, très ensoleillé, est suivi de fortes pluies, mais nous laisse à Malartic une belle fenêtre de 10 jours en pleine floraison, qui est rapide et homogène. Après nouaison, les pluies reviennent début juin et accentuent la pression mildiou.

Un changement s'opère à la mi-juin où le temps est sec et beau, parfois caniculaire. La véraison, très précoce, se termine début août. Après cette phase de sécheresse, les 50 mm de pluie du 11 août sont salutaires pour le vignoble. Les vendanges, sereines et soutenues, se déroulent sous des températures exceptionnellement chaudes. Elles débutent en blanc le 25 août et se terminent le 24 septembre avec les derniers cabernets.

Le suivi précis du vignoble et le terroir drainant de graves sèches de Malartic nous ont permis de tirer parti des challenges climatiques. En cave, le travail entamé en 2019 avec Eric Boissenot est très abouti : intervention minimale pour une mise en valeur de la pureté du fruit, et grande précision dans le travail des lots après fermentation.

Les Malartic 2020 sont marqués par une très belle densité, dont la concentration est balancée par une remarquable fraîcheur. C'est un millésime tout en équilibre, aux tannins racés et très élégants.

Les rouges, très cabernets, développent une superbe puissance aromatique accompagnée d'une grande fraîcheur. Dotée d'une structure soyeuse et élégante, la bouche, longue et dense, est éclatante.

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

Jamessuckling.com – James Suckling – Bordeaux 2020 – December 2022

92

Lots of crushed stone, redcurrant and bark aromas and flavors. Some iodine. Medium to full body with soft and round tannins and a savory finish. Needs three or four years to come together. Second wine. Best after 2025.

Jebdunnuck.com – Jeb Dunnuck – Bordeaux 2020: en Primeur – Part – April 2021

90-92

Lots of ripe darker fruits (blackberries/cassis), leafy herbs, and chocolate as well as classic Graves notes of gravelly earth emerge from the 2020 Le Comte De Malartic, which is medium to full-bodied, round, and up-front on the palate, with a soft, forward texture. Despite its up-front approachability, it should drink well for at least a good decade or more.

Robertparker.com – Lisa Perrotti-Brown – The 2020 Vintage – Mister in between – May 2021

88-90

This is the new name for the second wine of Malartic Lagravière. Sporting a deep purple-black color, it rolls nonchalantly out of the glass with notes of plum preserves, warm cassis and redcurrant jelly, plus hints of pencil lead, mossy tree bark and ground black pepper. The medium to fullbodied palate delivers mouth-coating, uncomplicated, juicy black fruits, framed by lovely freshness and soft tannins, finishing with a peppery lift. Simply delicious!

Vinous – Antonio Galloni – 2020 Bordeaux en primeurs – June 2021

88-90

The 2020 Le Comte de Malartic-Lagravière, formerly known as La Réserve, is a soft, easygoing second wine. Cedar, sweet pipe tobacco, mint and floral accents lift a core of sweet red berry fruit. Le Comte is a blend of young vine fruit and parcels that don't go into the Grand Vin. Tasted two times.

Yvesbeck.wine – Yves Beck – Bordeaux primeurs 2020 – Avril 2021

88-89

Bouquet filigrane, invitant, marqué par de la fraîcheur et des notes fruitées. Attaque friande et juteuse. Bonne intensité fruitée, structure salivante. Un vin sapide et rafraîchissant. 2023-2030

Le Point – Jacques Dupont et Olivier Bompas – Bordeaux le millésime 2020 – Mai 2021

15.5-16

Nez frais, de la finesse, fruits rouges, plus en finesse, petits tanins fins, noyau, enrobé, délicat, finale en longueur, fraîche

Vertdevin – Bordeaux en primeurs 2020 – Juin 2021

15.25 – 90

Le nez est aromatique et offre une fine concentration, une petite puissance ainsi que de la précision et un côté épicé. On y retrouve des notes de mûre de boysen, de petits fruits rouges sauvages pulpeux et plus légèrement de fraise écrasée associées à des touches de lys, de violette ainsi qu'à de fines pointes de prune violette, de camphre, de toasté, de tabac frais, de caramélisation et à une discrète pointe de poivre. La bouche est fruitée et offre de la jutosité, de la fraîcheur, une bonne définition, de la suavité, une certaine gourmandise, de la précision, de la rondeur, une fin

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



REVUE DE PRESSE

grasse. En bouche ce vin exprime des notes de cerise pulpeuse/ juteuse, de cassis charnu/pulpeux et plus légèrement de framboise écrasée associées à des touches de violette fraîche, de lilas, de graphite ainsi qu'à des pointes de moka, de tabac, de cardamome, à une subtile pointe de clou de girofle, de caramélisation et de poivre de cuben. Bonne longueur. Les tannins sont précis et discrètement moelleux.

Quarin.com – Jean-Marc Quarin – Bordeaux primeurs 2020 – Avril 2021

88

Couleur sombre, d'intensité normale. Nez moyennement aromatique et fruité. Vin au toucher délicat, à la texture pulpeuse, à la saveur fruitée prononcée, qui caresse sans cesse le palais, très homogène de part en part. Finale à la tannicité sans angle. Ensemble très agréable.

Le Monde Vivant du Vin - Alain Ségelle – Primeurs 2020 – Mai 2021

15.5-16

Jolie Robe à la teinte rouge rubis grenat régulière. Bonnes tonalité & limpidité. Joli Nez fruité sur fines touches cacotées, vanillées, discrètement torréfiées. Bouche aimable, classique. Discrètes saveurs fruitées avec subtile allonge rondelette. Gentils tanins finement habillés. Plaisante structure simple, classique. Petite rétro-olfaction sympathique qui laisse présager une fine éducation / élevage. Moyenne garde : + 6 ans. à décanter 35-40 mn à l'avance, en accompagnant de fines aiguillettes de canard ou de jambon braisé.



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

Facebook icon, Instagram icon, LinkedIn icon, YouTube icon