



BLANC

2022

Château
Malartic-Lagravière

ASSEMBLAGE

Sauvignon 76%
Sémillon 24%

DATES DE VENDANGES

Sauvignon
24 août au 1er septembre
Sémillon
31 août

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 blanc 7 hectares

Géologie Graves gūnziennes 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 18 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
f
i
n
y



Famille A&M Bonnie

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
i
in
▶

REVUE DE PRESSE

Jeb Dunnuck – Bordeaux 2022 En Primeur – May 2023 94-97

Up with the crème de la crème, the 2022 Château Malartic-Lagravière Blanc is based on 76% Sauvignon Blanc and 24% Sémillon, all of which is still aging in 50% new French oak. It has an incredible bouquet of honeyed citrus, grapefruit, and flowers to go with medium to full-bodied richness and depth on the palate. It's concentrated, has a great texture, nicely integrated acidity, and a brilliant finish. Yields here were a miniscule 18 hectoliters per hectare, and the Grand Vin is a selection of only 44% of the total production.

Jamessuckling.com – James Suckling - Bordeaux en primeur : astonishing 2022 sets a new benchmark – April 2022 95-96

This is very, very fine with wonderfully polished tannins that are silky in texture. It's medium-to full-bodied with lovely length, lasting a minute or two. Hints of crushed stone and fine sea salt. Finesse with structure. Could move up a notch with the élevage. 53% cabernet sauvignon, 43% merlot, 2.5% petit verdot, and 1.5% cabernet franc.

Alexandra MA – Bordeaux 2022 En Primeur – May 2023 94-95

The wine glass radiates waves of pure aromas, as if you're scooping up an assortment of fruits from a clear blue swimming

pool: papaya, Buddha's hand, grapefruit, green pineapple, beeswax, and tangerines, quickly amassing a sizeable collection. Château Malartic-Lagravière's 2022 white wine boasts a rich and rounded body, steeped in depth and character, concluding with a subtle touch of saltiness. This exquisite balance of sweetness and saltiness sets a unique standard in 2022, marking it as one of the exceptional white wines of the year.

thedrinksbusiness.com – Colin Hay - Full tasting notes: Pessac-Léognan, Graves & Bordeaux blanc sec – June 2023 94-96

Malartic-Lagravière blanc 2022 (Pessac-Léognan; tasted at the UGC press tasting). More limpid and glossy and crystalline at this stage than most, this looks enticing ... and it is! Vibrant, bright, crisp and beautifully lifted with cordite, flint, verbena, white melon, tarte au citron and confit lemon. Shimmeringly beautiful and remarkably fresh and energetic. The same on the palate – with lots of energy and momentum despite the breadth and amplitude and just when you think it's going to get a bit rich, a wave of fresh citrus recharges the palate like a breaker reaching the shore. Appropriately enough, there's a lovely hint of iodine and sea-spray here too. Slight menthol coolness on the finish. Excellent.

Gerogie Hindle – Decanter.com – May 2023 94

Herbal and aromatic on the nose, expressive and engaging. Full, round and energetic, a lovely frame and texture to this, lovely licks of lemon, grapefruit, pear, apricot, some bitter lemon rind giving accents and a gorgeous persistence, not so vibrant, but there's underlying acidity that keeps the lift and it's so well controlled and confident. Really feels very precise and delineated, polished and structured, still with some spice giving some tension but this is really lovely. Complete and characterful. A yield of 18hl/ha.

Hans Martin Gesellmann – Schweizerische Weinzeitung – June 2023 18

Elegantes Bouquet, Stachelbeeren, Honigmelonen, zart Papaya, helle Kräuterwürze, zart Toast. Gute Dichte, saftig, feine Säure, elegante cremige Textur, feiner Grip, charmante weisse Frucht, Mandarinen, weisse Nektarinen, zart Maracuja im Finish, gute Länge.

Vinum – Rolf Bischof – Weissweine Trocken und edelsüß – 07/2023 18

Zurückhaltend ausgebaut; beginnt wuchtig und dicht, entwickelt grosse Rasse, aber auch spürbare Mineralität, enorme Spannkraft und Länge auf ätherischen Noten; grosser Weisswein, der reifen sollte.



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
n
y

**Jane Anson – En Primeur 2022
Left Bank – May 2023
94**

Pale gold, excellent grip, white pear and citrus, luscious lemon and green apple, this is a good walking the line between full exotic fruits and fleshier green apple and sage. Great stuff from this excellent property.

**Lisa Perotti Brown – 2022
Primeurs – May 2023
92-94**

The 2022 Malartic Lagravière Blanc needs a little swirling to unlock notes of Golden Delicious apples, white peaches, and fresh straw, leading to hints of coriander seed and white pepper. The medium-bodied palate coats the mouth with expressive apple and pear flavors, framed by seamless freshness, finishing long and spicy.

**Vinous – Antonio Galloni - 2022
Bordeaux En Primeur : balance
imbalance – June 2023
92-93**

The 2022 Malartic-Lagravière Blanc screams out of the glass with tons of Sauvignon Blanc character. Crisp and vibrant, with notable tension, the 2022 is wonderfully expressive. Grapefruit, mint, crushed rocks, sage and white pepper all grace this taut, steely white.

**Yvesbeck.com – Yves Beck - May
2023
94**

Flowers, white chocolate, pineapple, spice, papaya, white peach, and orange scents are easy to pick up on the nose.

On the palate, the wine is fresh, sweet, and fruity leaving you with creamy yellow citrus, grapefruit and white peach notes. The wine blends 76% Sauvignon Blanc with 24% Semillon. The harvest took place August 24 - September 1. 14.56% ABV, pH3.29. Drink from 2025-2032.

**Xavier Lacombe – Primeurs 2022
Bordeaux Scores – May 2023
96-97**

**Neal Martin – You're Unbelievable
: Bordeaux 2022 - May 2023
91-93**

The 2022 Malartic-Lagravière blanc was cropped at 18hL/ha between 24 August and 1 September, aged in 50% new oak. Pressed dried flowers on the nose, scents of dandelion and yellow plum, a touch of fennel coming through with time. The palate is well balanced with a pithy opening, nutty and smoky in style, good depth with that nutty finish offering noticeable salinity. Very fine

**Olivier Bompas & Jacques
Dupont – Bordeaux primeurs
2022 : crus classés de pessac-
léognan – May 2023
16/16.5**

76 % sauvignon, 24 % sémillon.
16/16,5 - Aromatique, orange, beaucoup de fraîcheur, bouche harmonieuse, finale saline, épices.
O = 2026 G = 10 ans

**Georgie Hindle - May 2023
94**

Herbal and aromatic on the nose, expressive and engaging. Full, round and energetic, a lovely

frame and texture to this, lovely licks of lemon, grapefruit, pear, apricot, some bitter lemon rind giving accents and a gorgeous persistence, not so vibrant, but there's underlying acidity that keeps the lift and it's so well controlled and confident. Really feels very precise and delineated, polished and structured, still with some spice giving some tension but this is really lovely. Complete and characterful. A yield of 18hL/ha.

**Quarin.com – Jean Marc Quarin
– Bordeaux primeurs 2022 - May
2023**

94 // 17

Couleur jaune pâle. Nez intense, fin, au fruité mûr et subtil. Nuances de fleurs et de miel. Délicat en entrée de bouche, très minutieux au toucher, avec un corps fondant, le vin évolue séveux et suave en même temps, sur une longue finale caressante. C'est très bon. Assemblage : 76 % sauvignon blanc, 24 % sémillon.

**Terre de Vins - May 2023
93**

Nez expressif et frais, beurré, plutôt sur les agrumes. Il surprend en bouche avec une attaque d'une grande sucrosité, sur une matière très ronde, déroulant les agrumes confits, le bonbon bergamote, opulent, solaire et sans trame acide exacerbée. Un style personnel, classique, facile à partager

Tim Atkin – Bordeaux 2022 – May 2023

91

Unlike the second wine, Le Comte, this has richer and more intense citrus aromas with some waxed lemon and grapefruit zest. There is also the beginning of spices from oak. It has an atypically high level of acidity for the vintage, but this is really in its favour as it complements the depth of creamy citrus fruit flavours. A lovely well textured silky finish completes the picture. Very good.

RVF – Pierre citerne – Primeurs Pessac-Leognan - May 2023

91-93

Toujours nettement dominé par le sauvignon (76 %) le blanc de Malartic-Lagravière offre un profil d'emblée très aromatique, miellé, floral, suggérant l'acacia et le chèvrefeuille. Le toucher de bouche reprend la flatteuse suavité des arômes. Très amène, savoureux, long, élégant, le vin semble disposé à séduire précocement.

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

