

CHATEAU
MALARTIC
LAGRAVIERE

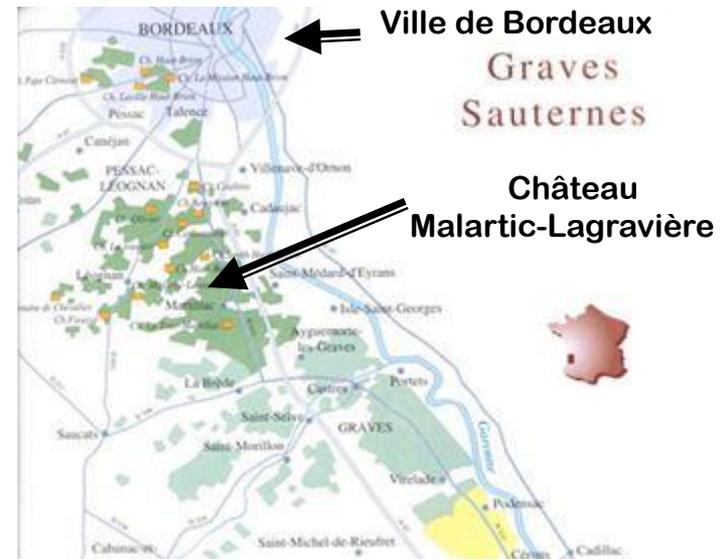
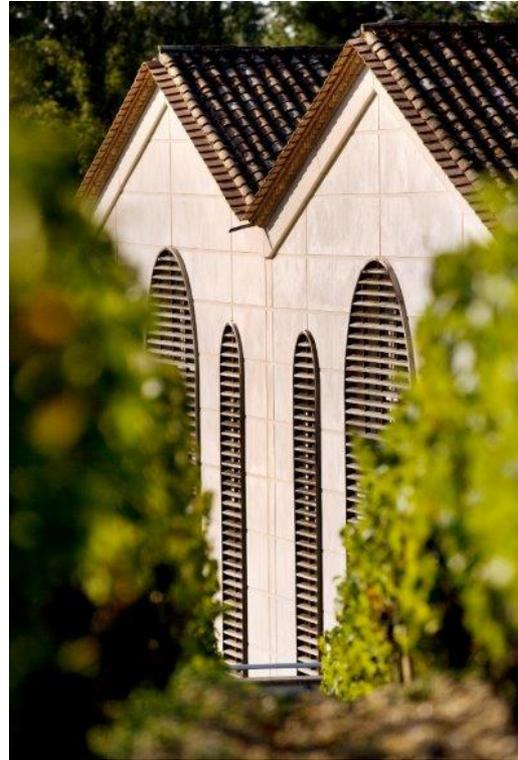


GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES





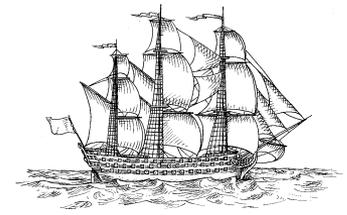
Aux Portes de Bordeaux...



- Grand Cru Classé de Graves en 1953 comme Haut-Brion, La Mission Haut-Brion...
 - L'un des seuls 6 crus classés en rouge et blanc à Bordeaux
 - Appellation Pessac-Léognan (AOC)



HISTOIRE



18ème siècle

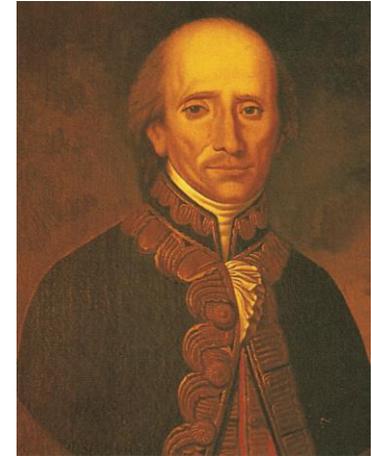
La propriété, appelée **Domaine de La Gravière**, appartenait à la famille du Comte Hippolyte Maurès de Malartic

1850 - 1990

Puis à la Famille Ricard qui le renomma **Château Malartic-Lagravière**

1990-1997

Propriété des Champagnes Laurent-Perrier



1997 : Rachat par la Famille Bonnie

- Retour des pratiques culturelles traditionnelles
- Nouveau chai et cuvier
- Renovation du Château





TERROIR

Une des croupes de graves les plus connues et qualitatives de la région

- Un terroir vieux de plus de 25 millions d'années
- Un sol de graves séches et argileuses du Günz sur un sous-sol calcaire coquillé et langues d'argile
- Présence spécifique de calcaire fossilifère et pierre de Léognan



CONDUITE RAISONNÉE DE LA VIGNE
Une charte interne éco-exigeante

MESURES DE LUTTE INTÉGRÉE

LABOUR INTÉGRAL
du vignoble
+ **LABOUR CHEVAL**
sur zones spécifiques

0 HERBICIDE



depuis
2008
Certification
**AGRICULTURE
RAISONNÉE**

BIO

BIO : 4ha
BIODYNAMIE : 0,5ha



HVE*
en 2015

Lutte naturelle par
CONFUSION SEXUELLE
= **USAGE RAISONNÉ
D'INSECTICIDES**




depuis 2010
10 000
sujets plantés
= **5 kms**
de haies



COMPOSTAGE
de tous les
déchets
organiques



2ha
JACHÈRES FLEURIES
MELLIFÈRES
pour les ruches
CÉRÉALIÈRES
pour le gibier



BIODIVERSITÉ
FAVORISATION
de la faune
auxiliaire



2004
1^{er} PRIX :
Challenge
Bonne Et
de Botocuid

LES JARDINS
comme un **ÉCRIN**
Récompensés par la Société
d'Horticulture de la Gironde
500 arbres plantés
depuis 1997



RUCHER
de Malartic
= indicateur de santé
RÉSERVE
interdite de chasse
= biodiversité
préservée



TRAITEMENT DES DÉCHETS

2012 nouveau **SYSTÈME CHAUFFAGE & FRIGORIE** = impact sur environnement réduit

2014 nouvelle **STATION D'ÉPURATION**  Eaux usées **COLLECTÉES** et **RECYCLÉES**



Rétribution directe des déchets verts = **ENGRAIS NATUREL** = moins de production de CO2

RECYCLAGE SYSTÉMATIQUE de tous les déchets



*HVE : certification Haute Valeur Environnementale (en cours pour 2015)



L'ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL : une charte éco-exigeante

La Famille Bonnie a toujours été attentive à l'environnement de son vignoble et l'incidence des travaux réalisés par ses équipes sur la vigne, le raisin, mais aussi sur le voisinage : habitats, la faune, la flore et cours d'eau proches des parcelles. Plusieurs bonnes pratiques de grandes ampleurs ont été engagées sur le domaine depuis 1997, dans un esprit éco-exigeant

UNE CONDUITE RAISONNÉE DE LA VIGNE

- Agriculture raisonnée

Nous conduisons la vigne selon les préceptes de la lutte raisonnée. Donc, selon une combinaison de mesures dans laquelle l'emploi des produits phytosanitaires est limité au strict nécessaire. La propriété est certifiée depuis 2008, recertifiée en 2013

- HVE : Certification Haute Valeur Environnementale (en cours en 2015)

- Un pas vers une culture bio

4 ha sont cultivés en bio et 50 ares en biodynamie, afin que notre vignoble profite des dernières meilleures pratiques existantes

- Labour intégral du vignoble = zéro herbicide

Le vignoble est labouré d'avril à août. Dès septembre, la flore naturelle reprend le dessus favorisant la vie du sol durant la période hivernale. Résultat : les sols vivent et une grande biodiversité s'installe dans la vigne qui devient un terroir vivant

Labour à cheval sur certaines zones : terroirs plus difficiles d'accès en intersaison, et certaines parcelles délicates où le travail du cheval s'avère plus précis

- Approche raisonnée sans insecticide

Lutte naturelle par confusion sexuelle (limite la reproduction d'insectes nuisibles par méthode naturelle)

- Usage raisonné des traitements selon une charte exigeante

Ils sont destinés à limiter l'impact sur l'homme, les plantes et la faune

- Emploi de molécules naturelles
- Molécules chimiques hyper ciblées avec un usage ultra précis
- Alternance des produits pour éviter les résistances, donc permet de limiter les quantités utilisées
- Utilisation de SDN (Stimulant de Défense Naturelle)

- Gestion de l'équilibre sol/plante : la matière organique

- Restitution directe des sarments (lors de la taille, ils sont broyés sur place et répandus sur le sol, créant ainsi un engrais naturel et une diminution de la production de CO₂)
- Amendements mesurés et d'origine naturelle uniquement

DES MESURES DE LUTTE INTÉGRÉE

Dans un souci de respect des bonnes pratiques de l'agriculture de Haute Valeur Environnementale, plusieurs autres mesures ont été mises en place :

- **Plantation de haies** (depuis 2010, 10 000 sujets plantés = 5 kms de haies et 500 arbres); 2 ha de jachères fleuries (Mellifères pour les ruches, céréalières pour le gibier)
- **Création du rucher de Malartic** en 2009 : indicateur de la qualité de notre environnement
- **Mesures compensatoires** : "un arbre arraché = 1 arbre planté"
- Vignoble en zones interdites de chasse
- **Compostage** de tous les déchets organiques...

Toutes ces mesures contribuent au développement de la biodiversité, favorise la faune auxiliaire et les défenses naturelles contre les ravageurs de la vigne

AUTRES PRATIQUES ENVIRONNEMENTALES

- **Traitement systématique de tous les déchets**, collecte et recyclage des eaux usées
- Suivi du bilan carbone
- **Rénovation des bâtiments** d'exploitation (chauffage et frigorie, station épuration, ampoules LED) afin de réduire la consommation d'énergie et d'eau (- 40% de kWh consommés)
- **Pratiques viticoles adaptées** : utilisation de levures indigènes sur les vins rouges et blancs, gestion du SO₂ par une politique d'hygiène stricte limitant au maximum l'emploi du soufre dans nos vins. Pas de collage, filtrations douces
- **Adaptation des matières sèches** : 60% de la production est en bouteille légère depuis le millésime 2009, réduisant ainsi notre empreinte carbone; incitation à l'usage de la caisse carton plutôt que la caisse bois

LE CERCLE VERTUEUX ÉCO-EXIGEANT

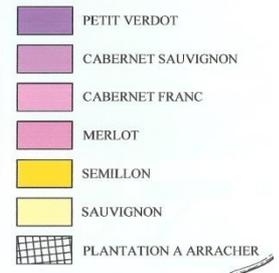
- ↳ **Eco-système stimulé - vie microbienne du sol activée**
- ↳ **des vignes naturellement en pleine santé - personnalité du terroir respectée**
- ↳ **un raisin d'excellente qualité, tout en limitant l'impact sur l'environnement**

**Grâce à cette charte environnementale exigeante,
nos vins gagnent naturellement en profondeur, minéralité ainsi qu'en typicité et éclat aromatiques**

Contact : Séverine Bonnie – severine.bonnie@malartic-lagraviere.com - +33 5 56 64 75 08 - www.vignobles-malartic.com

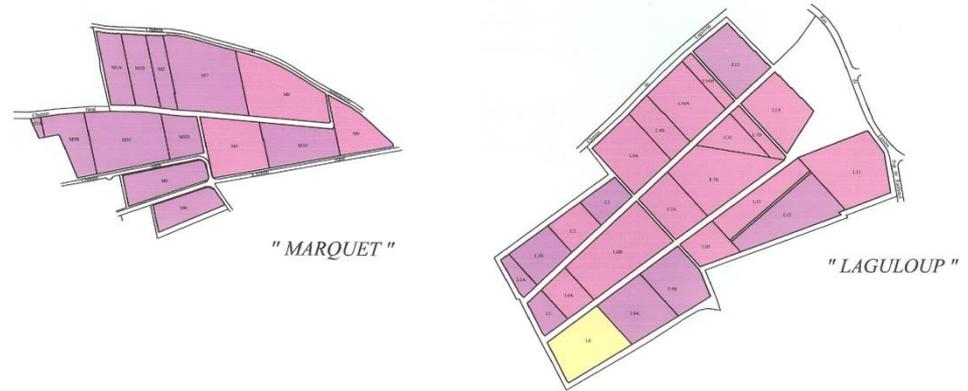


ENCEPAGEMENT



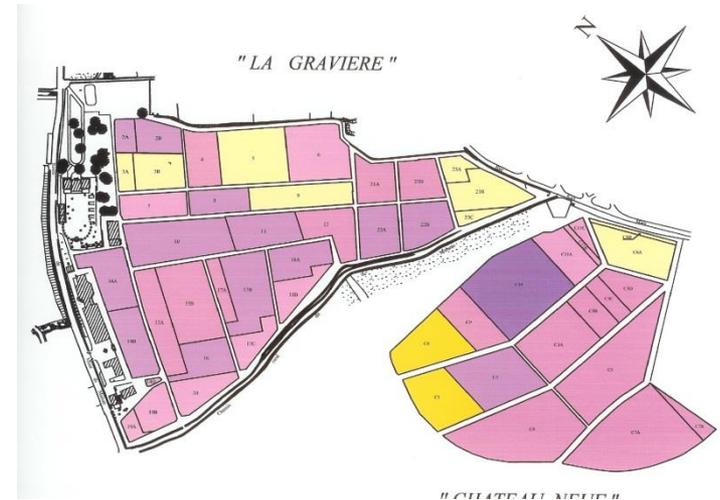
46 ha

Cabernet Sauvignon 45%
Merlot 45%
Cabernet Franc 8%
Petit Verdot 2%



7 ha

Sauvignon Blanc 80%
Sémillon 20%





VENDANGES

Tout est vendangé à la main et en fonction de la maturité de chaque parcelle

- Sélection intra-parcellaire pour les rouges et par tries pour les blancs
- Vendangé à la main, les grappes sont déposées dans de petites cagettes pour un soin optimal apporté à chaque grappe





VINIFICATION

Un process entièrement gravitaire :

...de la grappe ...à la barrique ...jusqu'à la bouteille

- Tri de la vendange très selectif, sur grappe comme sur baie
- Vinification parcellaire en petites cuves inox et bois thermorégulées
- Process gravitaire => pas de pompe afin de respecter l'intégrité des baies ; pas de foulage.





ELEVAGE

- Elevage en barriques de chêne français provenant des meilleurs forêts et tonneliers
- Elevage parcellaire: chaque lot est élevé d'une façon personnalisée



FICHE TECHNIQUE CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE

Grand cru classé de graves en rouge et en blanc en 1953 - AOC Pessac-Léognan

Surface plantée	<i>Rouge 46 ha Blanc 7 ha</i>
Rouge	<i>45% Merlot 45% Cabernet Sauvignon 8% Cabernet Franc 2% Petit Verdot</i>
Blanc	<i>80% Sauvignon 20% Sémillon</i>
Age moyen de la vigne	<i>30 ans</i>
Type de taille	<i>Guyot Double</i>
Densité	<i>10 000 pieds / hectare</i>
Géologie	<i>Graves sèches sur calcaire coquillé et veines d'argile</i>
Vendanges	<i>Manuelles, avec double trie pour le rouge et tries successives pour le blanc</i>
Cuverie	<i>Cuvier gravitaire et mini-cuves inox et bois thermo-régulées Cuvaison de 3 à 5 semaines</i>
Elevage	<i>Traditionnel en fûts de chêne</i>
Age de barriques	<i>Renouvellement 50 à 70% (rouge) et 40 à 60 % (blanc)</i>
Durée d'élevage	<i>Vin rouge : 15 à 22 mois / vin blanc : 10 à 15 mois</i>
Second vin du domaine en rouge et en blanc	<i>La Réserve de Malartic</i>
Oenologue Conseil	<i>Michel Rolland</i>



Commercialisation par les grandes Maisons de Négoce de Bordeaux



RENOVATION DU CHATEAU

Un lieu où recevoir clients et amis...





DEPUIS 2006...



Vignobles Malartic

Château **Gazin Rocquencourt** Pessac-Léognan



19,5 ha
Cabernet Sauvignon 55%
Merlot 45%



2,5 ha
Sauvignon Blanc 100%



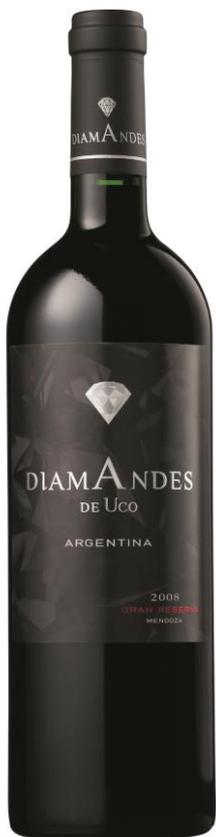


DEPUIS 2005...



Vignobles Malartic

Bodega **DiamAndes** Valle de Uco - Mendoza - Argentina





VIGNOBLES
MALARTIC

DIAMANDES
DE UCO
ARGENTINA

CHATEAU
MALARTIC
LAGRAVIERE
2005

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES
PESSAC-LEOGNAN

CHATEAU
GAZIN
ROCQUENCOURT

PESSAC-LEOGNAN
2005

www.vignobles-malartic.com



Vignobles Malartic

VIGNOBLES MALARTIC

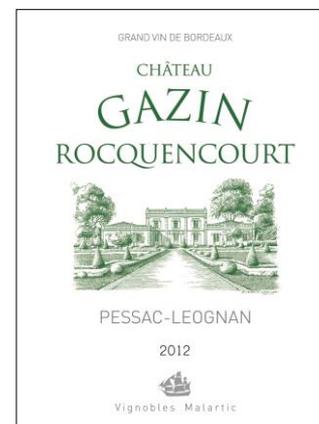
*Des vignobles menés avec passion par une
famille propriétaire et ses équipes.
Pour de grands vins à forte identité, élégants et
intenses.*



Château Gazin Rocquencourt Blanc 2012

Appellation Pessac-Léognan

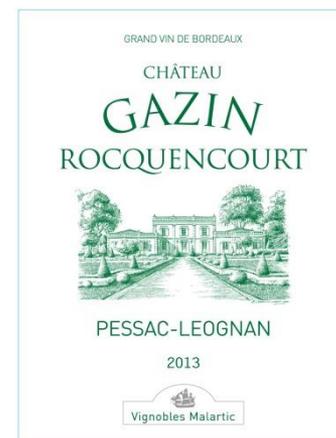
Surface A.O.C. en blanc	2,5 hectares
Encépagement	100% Sauvignon
Date Vendanges	Du 6 au 24 septembre 2012
Géologie	Lentilles d'argile sur sous-sol de graves
Age moyen de la vigne	5 ans
Type de taille	Guyot double
Densité de plantation	10 000 pieds / hectare
Rendement	27 hl/ha
Vendanges	Manuelles - Agriculture Raisonnée
Vinification	Pressurage lent, stabulation à froid et fermentation en barriques
Eleveage	Sur lies avec batonnages En fûts de chêne français - Bois neuf 35%
Durée d'élevage	11 mois
Oenologue conseil	Michel Rolland



Château Gazin Rocquencourt Blanc 2013

Appellation Pessac-Léognan

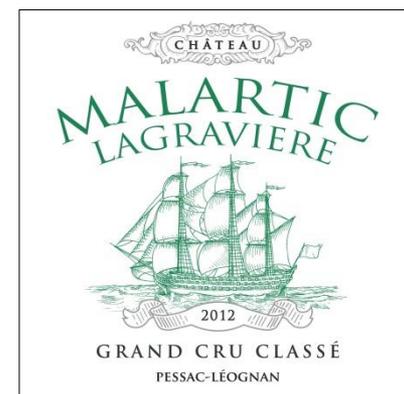
Surface A.O.C. en blanc	2,5 hectares
Encépagement	100% Sauvignon
Date Vendanges	Du 26 septembre au 4 octobre 2013
Géologie	Lentilles d'argile sur sous-sol de graves
Age moyen de la vigne	6 ans
Type de taille	Guyot double
Densité de plantation	10 000 pieds / hectare
Rendement	22 hl/ha
Vendanges	Manuelles - Agriculture Raisonnée
Vinification	Pressurage lent, stabulation à froid et fermentation en barriques
Eleveage	Sur lies avec batonnages En fûts de chêne français - Bois neuf 40%
Durée d'élevage	11 mois
Oenologue conseil	Michel Rolland



Château Malartic Lagravière Blanc 2012

Grand Cru Classé de Graves Appellation Pessac-Léognan

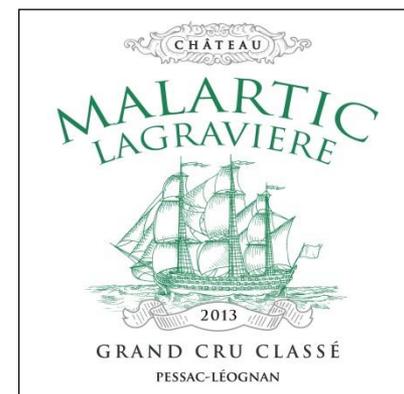
Surface A.O.C. en blanc	7 hectares
Encépagement	75% Sauvignon - 25% Sémillon
Date Vendanges	Sauvignon: Du 6 au 24 septembre 2012 Sémillon: Du 27 septembre au 3 octobre 2012
Géologie	Lentilles d'argile sur sous-sol de graves
Age moyen du Vignoble	30 ans
Type de taille	Guyot double
Densité de plantation	10 000 pieds / hectare
Rendement	36 hl/ha
Vendanges	Manuelles - Agriculture Raisonnée
Vinification	Pressurage lent, stabulation à froid et fermentation en barriques
Elevage	Sur lies avec batonnages En fûts de chêne français - Bois neuf 50%
Durée d'élevage	12 mois
Oenologue conseil	Michel Rolland



Château Malartic Lagravière Blanc 2013

Grand Cru Classé de Graves Appellation Pessac-Léognan

Surface A.O.C. en blanc	7 hectares
Encépagement	90% Sauvignon - 10% Sémillon
Date Vendanges	Sauvignon: Du 26 septembre au 4 octobre 2013 Sémillon: Le 30 septembre 2013
Géologie	Lentilles d'argile sur sous-sol de graves
Age moyen du Vignoble	30 ans
Type de taille	Guyot double
Densité de plantation	10 000 pieds / hectare
Rendement	25hl/ha
Vendanges	Manuelles - Agriculture Raisonnée
Vinification	Pressurage lent, stabulation à froid et fermentation en barriques
Elevage	Sur lies avec batonnages En fûts de chêne français - Bois neuf 55%
Durée d'élevage	12 mois
Oenologue conseil	Michel Rolland



Château Gazin Rocquencourt rouge 2011

Dates de récolte

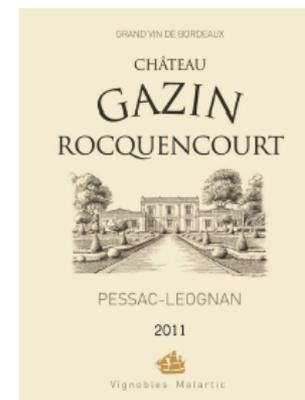
Merlot	Du 13 au 23 septembre 2011
Cabernet-Sauvignon	Du 21 au 27 septembre 2011

Assemblage

Cabernet-Sauvignon	55%
Merlot	45%

Fiche Technique

Surface A.O.C. en rouge	19,5 hectares
Encépagement	55% de Cabernet-Sauvignon 45% de Merlot
Géologie	Graves sèches et argileuses sur sous-sol de graves argileuses et de calcaire coquillé
Densité de plantation	10 000 pieds / hectare
Age moyen de la vigne	25 ans
Type de taille	Guyot double
Rendement	20 hl/ha
Vendanges	Manuelles
Cuverie	Cuves inox thermo régulées à double paroi / système gravitaire
Elevage	Traditionnel en fûts de chêne avec 45% de bois neuf
Durée d'élevage	20 mois
Cœnologues conseil	Michel Rolland et Athanase Fakorellis



Château Gazin Rocquencourt rouge 2012

Dates de récolte

Merlot
Cabernet-Sauvignon

Du 4 au 12 octobre 2012
Du 13 au 18 octobre 2012

Assemblage

Cabernet-Sauvignon
Merlot

50%
50%

Fiche Technique

Surface A.O.C. en rouge
Encépagement

19,5 hectares
55% de Cabernet-Sauvignon
45% de Merlot

Géologie

Graves sèches et argileuses
sur sous-sol de graves argileuses et de calcaire coquillé

Densité de plantation
Age moyen de la vigne
Type de taille

10 000 pieds / hectare
25 ans
Guyot double

Rendement
Vendanges

29 hl/ha
Manuelles

Cuverie
Elevage

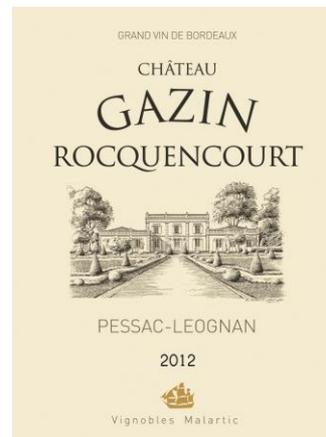
Cuves inox thermo régulées à double paroi / système gravitaire
Traditionnel en fûts de chêne avec 40% de bois neuf

Durée d'élevage

15 mois

Oenologues conseil

Michel Rolland



Château Malartic-Lagravière Rouge 2011

Grand Cru Classé en Rouge et en Blanc Appellation Pessac-Léognan

Dates de récolte

Merlots Du 13 au 23 Septembre 2011
Cabernet Sauvignon: Du 21 au 27 Septembre 2011
Cabernet Franc: Du 20 au 26 Septembre 2011
Petit Verdot: Le 21 Septembre 2011

Assemblage

Cab. Sauvignon: 55 % Merlot 37 % Cab. Franc 5 % Petit Verdot 3 %
en rouge 46 hectares

Surface A.O.C.

Géologie

Graves sèches et argileuses, sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile.

Encépagement

45% Merlot, 45% Cab. Sauvignon, 8% Cab. Franc et 2% Petit Verdot

Densité

10 000 pieds / ha

Taille

Guyot double

Rendement

32 hl/ha

Vinification

Petites cuves tronconiques bois et inox thermo-régulées
Cuvaision 28 à 30 jours - 28 à 30° C

Elevage

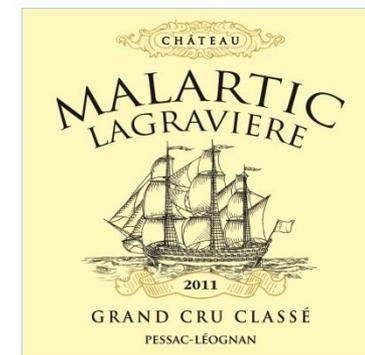
Fûts de chêne - 65 % de barriques neuves

Durée d'élevage

20 mois

Cœnologues conseil

Michel Rolland et Athanase Fakorellis



Château Malartic-Lagravière Rouge 2012

Grand Cru Classé en Rouge et en Blanc Appellation Pessac-Léognan

Dates de récolte

Merlots: Du 4 au 12 Octobre 2012

Cabernet Sauvignon: Du 13 au 18 Octobre 2012

Cabernet Franc: Du 13 au 15 Octobre 2012

Petit Verdot: Le 10 Octobre 2012

Assemblage

Cab. Sauvignon 50 % Merlot 45 % Cab. Franc 3 % Petit Verdot 2 %

Surface A.O.C.

en rouge 46 hectares

Géologie

Graves sèches et argileuses, sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile.

Encépagement

45% Merlot, 45% Cab. Sauvignon, 8% Cab. Franc et 2% Petit Verdot

Densité

10 000 pieds / ha

Taille

Guyot double

Rendement

38 hl/ha

Vinification

Petites cuves tronconiques bois et inox thermo-régulées

Cuaison 28 à 30 jours - 28 à 30° C

Elevage

Fûts de chêne - 60 % de barriques neuves

Durée d'élevage

18 mois

Cœnologues conseil

Michel Rolland et Athanase Fakorellis

