



March 2012

Sillage de Malartic Red 2006 *2nd wine of Château Malartic-Lagravière* *Classified Growth of Graves in Red and in White*

Vintage

The coldness and dryness of the winter continued into early spring, although March was mild and wet. 2006 was a slightly paradoxical vintage with very high temperatures in the spring (over 30°C on several days) being followed by a fairly cool summer with less sun than usual, and then fine weather in September interspersed with some showers.

Growth started vigorously with the high temperatures in May. The first blossom was visible in late May with most of the vines flowering in early June. Flowering was fast and uniform, suggesting a good harvest. Ripening began in good conditions (end of July for the white grapes and early August for the red grapes), despite the extreme heat and some storms in June and July.

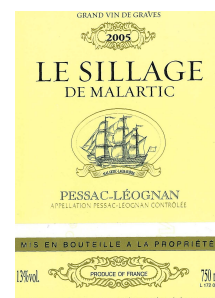
This was a somewhat atypical vintage, particularly in terms of temperature, but work in the vineyard over the course of the year (removal of leaves as necessary, ploughing, etc.) and during the harvest, allowed us to obtain grapes of very good quality in the "classic Bordeaux" style.

Harvest period

Merlots	From 18 to 26 september 2006
Cabernets	From 2 october to 6 october 2006

Blend

Cabernet Sauvignon	50%
Merlot	45%
Cabernet Franc	5%



Technical data

Total area (A.O.C.)	53 hectares
Area in red (A.O.C.)	46 hectares
Géology	Well-drained gravels and clay gravels on shelly limestone and clay subsoil
Grape varieties	45% Merlot – 45% Cabernet Sauvignon – 8% Cabernet Franc – 2% Petit Verdot
Density of plantation	10 000 plants / ha
Pruning method	Guyot double
Average yield	42 hl/ha
Vinification	Thermoregulated stainless steel or oak vats
Fermentation	4 weeks and half - 28 to 30° C
Ageing	Traditional oak barrels: 50% new oak
Ageing period	15 months
Oenologist Consultants	Michel Rolland & Athanase Fakorellis

Tasting

Beautiful dark red colour. The powerful, complex, distinguished nose opens with lovely aromas of black fruit and leather, accompanied by smoky, woody notes which bring finesse and elegance, adding further complexity. The attack is generous, full-bodied and rich. The wine develops fruit aromas on the palate, presenting a tight, sleek tannic structure. Lots of complexity and flavour in terms of both the aromas and the tannins. The fine structure enables tremendous power that remains controlled with elegance and finesse. With its superb length, this is a distinguished wine with the typical characteristics of Château Malartic-Lagravière.



March 2012

Sillage de Malartic Red 2006

Press Release

Le Figaro Plus - Notre sélection Bordeaux - Juin 2010

Depuis que la famille Bonnie a racheté à la fin des années 1990 le Château Malartic-Lagravière, Cru Classé de Grave, le Château vit l'une des plus belles « success story » de Bordeaux. Le bien nommé Sillage de Malartic présente un rapport qualité/prix exceptionnel, un des meilleurs du monde

Serge Tonneau - Week-end - Presse Belge - Février 2010

Depuis son rachat en 1997 par un couple de compatriotes, le Château Malartic-Lagravière caracole à nouveau parmi les fameux grands crus classés de Pessac-Léognan. Sillage, le second vin, est réalisé à partir des jeunes vignes. Cépages : cabernet sauvignon (50%), merlot (45%) et cabernet franc. Robe : mauve à reflets noirs. Nez : complexe et puissant, ouvert sur un ensemble de fruits (prune, cassis), de chêne neuf, des notes minérales et d'épices. Bouche : représentative d'un deuxième vin et de son terroir, le Sillage attaque avec ampleur sur les fruits. Charpenté et serré, il évolue sur une trame tanique. Gastronomie : un peu de repos ou un passage en carafe facilitera son séjour sur la nappe, à 16°-17°, pour déguster avec côte à l'os, côtes d'agneau grillées, magret de canard grillé. On apprécie le cadet d'un cru classé.

Guide Hachette - Edition 2010 - Septembre 2009

Note * : Le Sillage de Malartic 2006 qui obtient une étoile.

Guide Gault Millau - Edition 2010 - Septembre 2009

Note 14 : ...« les résultats de la politique ambitieuse d'Alfred- Alexandre Bonnie se confirment dès le second vin qui donne le ton avec une approche veloutée remarquable ».

Guide Gilbert & Gaillard - Septembre 2009

Note 87 : Robe soutenue, reflets violacés. Nez fruité assez discret, touche fumée à l'agitation. En bouche, des tanins gourmands, un vin souple, fondu et aromatique. Finale croquante de fruits mûrs soulignée d'un boisé délicatement torréfié.

Score 87: Intense colour. Fruity, rather discreet nose, smoky note when aerated. Delicious tannins on the palate., a supple wine, mellow and aromatic. Crisp ripe fruit finish, underlined with slightly roasted coffee wood

Weinwelt - Juin 2009

Note 83: Würzige, etwas kochige Frucht, schon spannender nach Unterholz ; einfach gestrickt, rund und net