



EDMOND
DE ROTHSCHILD
HERITAGE

WINES • HOSPITALITY • NATURE

Château MALMAISON

MOULIS-EN-MÉDOC



KRESSMANN
GRANDS VINS DE BORDEAUX



Fabrice Darmaillacq

Le vignoble de Château Malmaison est l'un des plus anciens du Médoc : dès le Moyen-Âge, les premières vignes ont été plantées par différents propriétaires dont une communauté religieuse importante.

Contigus au Château Clarke, les 33 hectares du Château Malmaison étaient laissés à l'abandon lorsque le Baron Edmond de Rothschild fit son acquisition en 1973.

Avec la reprise de ces 2 châteaux la même année, le Baron marque sa volonté de créer un grand domaine dans le Médoc. En 5 ans, de 1974 à 1979, un profond travail de restructuration du vignoble est lancé : les vignes existantes sont intégralement arrachées et replantées. Situé à l'intérieur des terres et à l'écart de l'estuaire de la Gironde, son terroir argilo-calcaire favorise l'expression du Merlot à hauteur de 80%, le Cabernet Sauvignon complétant à hauteur de 20%.

Edmond de Rothschild signe les vins du Château Malmaison en l'honneur de son épouse, la Baronne Nadine de Rothschild. Depuis 1998, son fils Benjamin perpétue son héritage et sa culture de l'excellence lançant une nouvelle phase d'investissement avec la rénovation du cuvier.

Rond et soyeux, sur la fraîcheur du fruit, Château Malmaison est le résultat d'un travail de haute précision : une sélection de parcelles à faibles rendements vendangées manuellement et minutieusement triées, un élevage en barriques (dont 30% neuves) durant 16 mois.

Depuis 2007, la distribution exclusive France du Château Malmaison est confiée à la Maison Kressmann.



SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 33 hectares

ENCÉPAGEMENT : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

TERROIR : argilo-calcaire

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE : 30 ans

DENSITÉ DE PLANTATION : 6 600 pieds/hectare

MODE DE CULTURE : traditionnel, enherbement entre les rangs, taille en Guyot double

VENDANGES : manuelles et acheminées en cagettes, les raisins sont triés sur tapis au chai et encuvés par simple gravité

VINIFICATION : traditionnelle en cuves inox thermorégulées

ÉLEVAGE : 16 mois en barriques (dont 30% neuves et le reste d'un vin)

NOTE DE DÉGUSTATION :

« Avec une belle robe sombre et intense, le nez est ouvert avec des notes de fruits. On retrouve notamment la framboise, la griotte, le cassis et la prune. Le fruit dominant au nez tient toutes ses promesses en bouche. Cette dernière présente une attaque franche et ronde. »

KRESSMANN
GRANDS VINS DE BORDEAUX