

REVUE DE PRESSE CHATEAU LAROZE 2000  
PRESS REVIEW



Novembre 2003

Château Laroze 2000:

Beau vin au bouquet charmeur et diversifié d'iris et de réglisse, à la texture suave propre au millésime, avec des tanins fondus et savoureux. Il plaira même jeune. La meilleure réussite du cru depuis longtemps.

Château Laroze 2000: ★★★★★ (★)

Septembre 2002

Le nez exprime des arômes d'une rare élégance. La bouche possède une trame tannique qui tapisse bien le palais. Grand potentiel.



Juin 2003

Le nez est flatteur et l'attaque suave: voilà un saint-émilion de grand charme, avec beaucoup de gras, des tanins mûrs, presque soyeux, et une longueur étonnante. L'une des belles réussites du millésime dans cette appellation. Une répétition de notre coup de cœur 1999.

Robert Parker. **The Wine Advocate**

Mars 2002

2000 LAROZE

SAINT EMILION

**(87-89)**

Compte tenu de son prix, ce cru mérite de figurer au nombre des révélations du millésime. Composé à 68 % de merlot, à 26 % de cabernet franc et à 6 % de cabernet sauvignon, le 2000 arbore un rubis – pourpre opaque et déploie un fruité généreux et profond aux notes de cassis et de cerise herbacés. Corsé et savoureux, doté d'un fruité gras qui masque parfaitement ses tanins modérés, il sera parfait entre 2007 et 2020.

Château Laroze 2000:

note : **16**

*Ma meilleure donnée à ce cru en primeur*

*Rendement* : 36 hl/ha en moyenne, 40 hl/ha sur le merlot et 12 hl/ha sur les vieux cabernets francs.

*Assemblage* : 70 % merlot, 30 % cabernet francs plus cabernet sauvignon.

*Couleur* : Rouge sombre. Vive. Pourpre. Belle.

*1<sup>er</sup> nez* : Net. Très intense. Fin. Fruité. Réglissé. Vanillé. Assez frais.

*Agitation* : Net. Intense. Le point intéressant est la rencontre entre le fruit frais et le fruité plus mûr et plus onctueux..

*Bouche* : Le vin rentre en bouche avec bonheur et offre une grande douceur de texture et de pulpe. Sans cesse fruité, il irrigue le palais tendrement, car son acidité doit être basse. Finale à la tannicité enrobée et surtout très aromatique pour le millésime. Il s'avale tout seul délicieusement. On aimerait le boire tel quel.

Différent du 98 (l'autre belle réussite de la propriété), il semble plus enjôleur.

Finale très prometteuse.

**Jean-Marc Quarin** [www.quarin.com](http://www.quarin.com)

Carnets de dégustations n° 34.

*Printemps 2001. Les Bordeaux primeurs 2000.*

Vins Magazine (n°48)

Octobre 2003

Lafleur Laroze 2000:

**86/100**

Robe grenat soutenu. Nez harmonieux, mêlant notes de fruits noirs mûrs, de tabac et d'épices douces. Une bouche souple aux tanins polis et mûrs. Un style bien lié et puissant, non dépourvu d'élégance.



Château Laroze

*Grand Cru Classé*

33330 SAINT EMILION

<http://www.laroze.com>

Tél: 33 (0) 557 247 979

Fax: 33 (0) 557 247 980