

REVUE DE PRESSE CHATEAU LAROZE 2002
PRESS REVIEW



Nov./Déc. 2005 – n°116

Saint-Emilion Grands Crus Classés 2002

Issus de vignes plantées sur un sol riche en argile complété de silice, les jus composés de merlot (68%), de cabernet franc (26%) et de cabernet sauvignon (6%) se voient vinifiés en cuve inox thermorégulées. L'élevage qui suit combine la cuve (5%), la barrique neuve (50%) et la barrique d'un vin (45%). Le résultat nous propose un jus grenat de densité moyenne aux reflets peu évolués. Du point de vue aromatique, les fruits rouges dominent, soutenus par une touche fumée et poivrée assez discrète. La vivacité de l'attaque en bouche laisse place ensuite à des tannins à la fois puissants et veloutés. La mâche, bien présente, convie le dégustateur à l'associer avec des mets corsés. Le séjour en cave d'une année au minimum arrondira, avec certitude, cette trame encore un peu austère.

a medium density garnet robe with barely developed tints. Red fruit aromas dominate, supported by quite discrete smoky and peppery notes. The lively attack gives way to powerful yet velvety tannins. This is a very chewy wine and invites the drinker to enjoy it with dishes that have plenty of body. After at least a year in the cellar, its structure, which is still a little austere, will certainly become rounder.



Juin 2005

La robe est noire et opaque. Arômes de sous-bois, de fruits noirs frais dotés d'un joli boisé. Attaque souple et élégante, structure imposante, le grain est fin, notes d'épices et de fruits. Belle finale veloutée et longue. De l'avenir à ce vin de plaisir à ceux qui sauront l'attendre.
Garde : 2008-2015

*The robe is black and opaque. Aromas of undergrowth, fresh black fruit with attractive woodiness. Supple, elegant attack, imposing structure, fine grained with spicy and fruity notes. Very nice long velvety finish. A great future for this enjoyable wine for those who can wait.
Keep until between 2008 and 2015*

Château Laroze 2002



Nez puissant, très fruité, arômes fumés, épicés et de boisé toasté, belle intensité aromatique; bouche dense, riche, chaleureuse, complète, finale longue et serrée. Du potentiel.

Powerful nose, very fruity, smoky, spicy aromas along with toasted wood, nicely intense. Dense, rich, inviting, comprehensive on the palate; long, tight finish. Has potential.



17 septembre 2004

En forte hausse. Coup de cœur de cette dégustation. 16

J'ai été impressionné par les trois dernières dégustations faites de ce millésime à la propriété. Les notes sont allées crescendo. A l'évidence ce millésime du cru constitue la belle affaire du moment. Chacun y verra une couleur très sombre, un nez fin, fruité et plutôt épicé, qui prend des notes d'encre lorsqu'on agite le vin dans le verre. L'an dernier, je mentionnais déjà son caractère délicieux. Celui-ci n'a fait que s'embellir. Il provient d'une association très très bien équilibrée entre la texture, le fruit, l'enrobage des tanins. L'ensemble est en plus très savoureux et s'avale tout seul. Je rappelle que cette propriété est certes située en bas du plateau sur des sables, mais que son fond est argileux. De surcroît, une nouvelle table de tri sélectionnant les baies en fonction de leur qualité a été expérimentée avec beaucoup de succès sur ce millésime. Cette table sépare les baies selon leur volume et leur état sanitaire en trois catégories qui deviendront trois qualités de vin différentes. Lorsque je compare ce 2002 au 2001, il possède une expression beaucoup plus pure. Très très recommandé. Prix raisonnable. De préférence attendre 2006-07 et avant 2018 mais ne pas hésiter à le goûter de suite aussi.

Significant improvement. My favourite in this tasting session. 16

I was impressed by the last three tastings of this vintage at the estate. The scores got better and better. Clearly this vintage of the wine is really the success story of the moment. Everyone will see its very dark robe and its elegant bouquet, which is fruity and quite spicy with some inky hints when swirled in the glass. Already last year, I pointed out how delicious it was. And it is getting better and better, due to a very well balanced combination of texture with fruit and blended in tannins. What is more, the wine is very tasty and slips down the throat very easily. I would point out that this estate is of course located at the foot of the plateau on sandy soils, but its foundation is on clay. Furthermore, a new sorting table that selects the fruit according to its condition has been used for the first time with this vintage and to great success. This table separates the grapes according to their volume and their condition into three categories, which are then used to make three different qualities of wine. When I compare this 2002 with the 2001, it has an expression which is far more pure. Very

highly recommended. Reasonably priced. Preferably wait until 2006-07 then enjoy it before 2018, but go ahead and taste it immediately also.

Jean-Marc Quarin www.quarin.com

Carnets de dégustations n° 43.

Les Bordeaux 2002 redégustés avant la mise en bouteilles.



Château Laroze

Grand Cru Classé

33330 SAINT EMILION

<http://www.laroze.com>

Tél: 33 (0) 557 247 979

Fax: 33 (0) 557 247 980