

REVUE DE PRESSE CHATEAU LAROZE 2008

PRESS REVIEW

Guy Meslin continue sa progression qualitative en nous offrant un 2008 dans la lignée des 2005 et 2003.

La couleur est intense et belle. Le nez se distingue par une présence très fruitée et un caractère floral et crémeux. L'entrée en bouche caresse. Puis le vin devient soyeux, pulpeux et prend de l'ampleur au milieu. Il avance avec beaucoup de goût et une note de framboise très mûre. Il va crescendo et s'achève long, suave et assez complexe. Il possède un beau relief aromatique et tannique en bouche, sans aucune dureté.

La propriété a été touchée par la grêle le 28 juillet, ce qui a occasionné une très forte hétérogénéité sur la même grappe. M. Meslin m'indique avoir dépensé 85 000 euros pour sélectionner les meilleures baies. Et pour la première fois, 15 % de vin a été vendu en générique. Rendement final : 28 hl/ha - Assemblage : 80 % merlot et 20 % cabernet franc - Degré d'alcool : 13,2.

Guy Meslin continues to develop quality, offering us his 2008 that has the same lineage as the 2005 and 2003.

The bouquet is intense and pretty. The nose is distinctively fruity with floral and creamy undertones. It strokes the palate, then becomes silky and pulpy, while taking on size in the middle. It goes on with heaps of flavour and a hint of very ripe raspberry. It really builds up then finishes long, smooth and quite complex. It has lovely aromatic and tannic layers on the palate, without any harshness in the least. The estate was hit by hail on 28 July, which made the fruit very irregular, even on the same bunch. M. Meslin told me he spent €85,000 to select the best grapes, and for the first time, 15% of the wine was sold off as generic. The final yield was 28 hectolitres per hectare. Blend: 80% Merlot and 20% Cabernet Franc. Alcohol content: 13.2°.

Jean-Marc Quarin www.quarin.com

James Suckling (USA)

87/90

Avril 2009 Primeurs

Grape, blackberry and tare aromas follow through a medium body, with firm tannins and a solid finish. A compact wine.

J.Suckling (USA)

RVF Revue du Vin de France

15-16/20

Avril 2009 Primeurs

Le château produit un vin de style moderne et flatteur. Le 2008 se présente sous cet angle, avec une attaque franche et massive, et un joli volume. L'ampleur en bouche est là, le fruit apparaît très mûr, légèrement confit et la structure tannique imposante est encore un peu anguleuse, il faudra que l'ensemble se fonde, ce qui donnera alors un vin charmeur et opulent.

The château produces a modern, flattering style of wine. The 2008 seems to be of this pattern with a solid, no-nonsense attack, and lovely volume. It is big on the palate, the fruit appears to be very ripe, slightly crystallised and the imposing tannins are still a little sharp. The whole thing needs to meld, and then the wine will be appealing and lavish.



Château Laroze

Grand Cru Classé

33330 SAINT EMILION

<http://www.laroze.com>

Tél: 33 (0) 557 247 979

Fax: 33 (0) 557 247 980