



Château Laroze
GRAND CRU CLASSÉ

CHATEAU LAROZE

SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE

FICHE MILLESIME

1998

L'ANNEE CULTURALE :

1998... encore une année précoce

Les températures supérieures à la normale ont favorisé un débourrement précoce avec une semaine d'avance sur la date moyenne. Dix jours d'avance à la mi-floraison qui fut rapide et homogène, comme la véraison d'ailleurs.

BILAN CLIMATIQUE :

Un millésime chaud et sec...mais pluvieux !

Des températures globalement excédentaires de 14% par rapport à la température moyenne (moyenne trentenaire).

Un déficit de l'hygrométrie journalière moyenne.

L'ensoleillement excédentaire jusqu'en juin ralentit par la suite

Si l'air est relativement sec en 1998, on ne peut pas pour autant conclure que l'année est sèche au regard des précipitations qui sont supérieures à la normale.

RECOLTE

La cueillette s'est déroulée dans de bonnes conditions climatiques pour les merlots du 17 au 24 septembre. Les cabernets ont été ramassés du 29 septembre au 2 octobre, une semaine avec un temps plutôt médiocre qui nous a obligés à jongler avec la météo pour pouvoir cueillir les raisins en dehors des averses; nous n'avons jamais ramassé de raisins sous la pluie aussi nous avons eu de belles cuves de cabernets francs.

Sur les cabernets nous avons dû trier et éliminer une partie des raisins atteints par la pourriture grise ce qui a fait baisser notre rendement sur des parcelles où les baies étaient déjà petites.

ELEVAGE

La technique du microbullage mise en place à partir du mois de février a permis de potentialiser au maximum la couleur et la structure du vin. Nous avons suivi des essais comparatifs tout au long de l'élevage de ce millésime qui nous donnent toutes satisfactions.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION (mars 2003)

Ce millésime 1998 est remarquable par sa couleur, sa richesse et la fraîcheur de ses notes fruitées; les senteurs épicées révèlent un boisé très bien intégré dans la trame du vin sans jamais être dominant

Les tanins confèrent à ce millésime un caractère plus classique garant d'un bel avenir.

Ce vin harmonieux et très équilibré est je pense le plus beau millésime élaboré par la propriété depuis le 1990.

Il est la première expression de l'évolution du style Château Laroze qui se confirmera dans les millésimes suivants avec beaucoup de fruit, des tanins plus serrés et plus de gras.

Le millésime en chiffres :

DATES MI FLORAISON	Merlots : 30 mai	Cabernets : 04 juin	
DATES MI VERAISON	Merlots : 08 août		
EFFEUILLAGE	Oui		
ECLAIRCISSEMENT	Oui		
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 17 au 24 sept	Cabernets : du 29 sept au 02 oct	
RENDEMENT VITICOLE	40 hl/ha		
DUREE ELEVAGE BQ	12 mois		
% BQUES NEUVES	30% bq neuves	30% bq 1 an	30% bq 2 ans
COLLAGE	Oui (très léger)		
FILTRATION	Filtration plaques n°5		
MISE EN BOUTEILLES	Avril 2000		
NOMBRE DE BOUTEILLES	1 ^{er} vin : 102 000 blles	2 ^{ème} vin : 28 000 blles	
% 1 ^{er} et 2 ^{ème} VIN	1 ^{er} vin : 79 %	2 ^{ème} vin : 21 %	
ASSEMBLAGE (approximation)	85% Merlots	12% Cab. francs	3% Cab. Sauv.

Sur le plan analytique :

Analyse export du 05/07/2000 :

MASSE VOLUMIQUE	0.9921	G/ml
TITRE ALCOOMETRIQUE	13.00	%/vol
SUCRES REDUCTEURS	1.60	G/l
EXTRAIT SEC	28.10	G/l
ACIDITE TOTALE	2.85	G(H ² SO ₄)/l
ACIDITE VOLATILE	0.56	G(H ² SO ₄)/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	12	Mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	61	Mg/l
RAPPORT ALCOOL / EXTRAIT REDUIT	3.8	
ACIDE SORBIQUE	Absence	Mg/l

[Voir la revue de presse](#)

