

CHATEAU LAROZE

SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE

FICHE MILLESIME

1999

L'ANNEE CULTURALE :

1999... encore une année précoce

La dernière décennie a comporté un nombre particulièrement élevé d'années précoces ; par rapport aux précédentes périodes on constate une douzaine de jours d'avance des dates moyennes de la floraison et de la véraison.

1999 s'inscrit aussi parmi les millésimes précoces de cette fin de siècle. La précocité s'est manifestée dès le départ de la végétation grâce, en grande partie, à la douceur de l'hiver. Les sorties furent d'une importance rarement observées, comme dans bien d'autres régions viticoles françaises.

1999 restera dans les annales pour les attaques violentes de mildiou. Les premiers symptômes de Botrytis visibles dès juillet ont disparus avec le temps sec et ensoleillé de début septembre.

BILAN CLIMATIQUE :

Par rapport à la normale, 1999 est plus chaud et légèrement plus humide. Les températures, l'insolation et les précipitations sont proches de celles de 1989.

A la demi véraison, les teneurs en sucres et en acidité sont voisines des valeurs moyennes. Par contre les baies sont nettement plus grosses...Sauf à Laroze où le poids moyen des baies est inférieur de 15% environ à la moyenne grâce aux investissements faits depuis 1997 dans le drainage et l'évacuation des eaux de drainage des parcelles.

Le 05 septembre au soir un orage de grêle s'est abattu pendant 20 mn sur le secteur de St Emilion et a causé des dégâts sur une superficie de cinq cents hectares. Laroze a été le dernier domaine à être touché à la limite nord ouest du couloir de grêle; le feuillage était haché sur la partie exposée à l'est des rangs de vigne et toutes les grappes avaient reçu des impacts de grêlons sans toutefois subir des pertes de rendement.

RECOLTE :

Suite à la grêle il fallait ramasser très vite pour ne pas laisser s'abîmer les grappes ayant reçu des impacts. C'est donc dès le 08 Septembre que nous avons débuté en toute hâte les vendanges au lieu du 15septembre qui avait été présumé comme étant la date théorique de cueillette.

La cueillette fut faite rapidement en cinq jours avec une équipe renforcée.

ELEVAGE :

La technique du microbullage était particulièrement adaptée à ce millésime ramassé un peu précocement. Elle nous a permis de gommer des notes végétales et de permettre une expression optimale du fruit. Ce millésime a demandé un travail d'élevage important et très précis lot par lot.

A partir de 1999 nous avons augmenté la rotation des barriques pour avoir 50% de barriques neuves.

Le millésime en chiffres :

DATES MI FLORAISON	Merlots : 29 mai	Cabernets : 29 mai	
DATES MI VERAISON	Merlots : 01 août	Cabernets : 10 août	
EFFEUILLAGE	Oui		
ECLAIRCISSEMENT	Oui		
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 08 au 11 sept	Cabernets : les 11 et 15 sept	
RENDEMENT VITICOLE	40 hl/ha		
DUREE ELEVAGE BQ	12 mois		
% BQUES NEUVES	50% bq neuves	50% bq 1 an	
COLLAGE	1 ^{er} vin : Non	2 ^{ème} vin : Non	
FILTRATION	1 ^{er} vin : Filtration à la mise plaques n°5	2 ^{ème} vin : Filtration sur terre	
MISE EN BOUTEILLES	Avril 2001		
NOMBRE DE BOUTEILLES	1 ^{er} vin : 103 000 blles	2 ^{ème} vin : 23 000 blles	
% 1 ^{er} et 2 ^{ème} VIN	1 ^{er} vin : 82 %	2 ^{ème} vin : 18 %	
ASSEMBLAGE (approximation)	85% Merlots	12% Cab. francs	3% Cab. Sauv.

[Voir la revue de presse](#)



Château Laroze

BP 61
33330 SAINT EMILION
<http://www.laroze.com>
Tél: 33 (0) 557 247 979
Fax: 33 (0) 557 247 980