



Château Laroze
GRAND CRU CLASSÉ

CHATEAU LAROZE

SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE

FICHE MILLESIME

2000

L'ANNEE CULTURALE :

La dernière année du siècle se classe parmi les années précoces. Neuf jours d'avance à la mi-véraison par rapport aux trente dernières années. A ce stade, la précocité est équivalente à celle du millésime 1998.

L'attaque précoce du mildiou parfaitement maîtrisée a laissée la place à un parfait état sanitaire propice à une récolte de qualité.

La floraison fut relativement rapide et homogène avec toutefois un peu de coulure.

BILAN CLIMATIQUE :

Du mois d'avril jusqu'au 15 Août inclus, 2000 se présente comme une année moyennement chaude avec un excédent d'ensoleillement et d'humidité.

Le mois de juillet un peu frais et humide fut rattrapé par un mois d'août très chaud et très sec.

Les quelques journées chaudes de fin juillet et la chaleur d'août ont permis un arrêt de croissance de la vigne favorable à l'accumulation des sucres et des composés phénoliques dans les baies de raisin.

La belle arrière saison très sèche jusqu'à fin septembre a fait le reste et la nature nous a offert cette année là un de ses plus beaux millésimes.

RECOLTE :

Elle s'est déroulée dans d'excellentes conditions de maturité avec un parfait état sanitaire des raisins.

ELEVAGE :

Nous avons gagné dans la précision de l'élevage lot par lot, l'élevage sur lies fines sans soutirages pendant un an, le travail de micro oxygénation sous marc... C'est en 1998 que ces nouvelles méthodes ont été mises en place à Laoze quand j'ai décidé de travailler avec Jean-Philippe FORT comme œnologue conseil.

Ceci dit le millésime 2000 a été facile car la matière des raisins était tellement belle que nous sommes intervenus très peu pendant l'élevage et jamais en travail correctif sur le vin. Ca a été un accompagnement en douceur du vin et nous l'avons surtout regardé grandir avec bonheur et émerveillement sans chercher à l'éduquer en quoi que ce soit. C'est bien là un signe qui ne trompe pas sur la grandeur du millésime.

Le millésime en chiffres :

DATES MI FLORAISON	Merlots : 30 mai	Cabernets : 30 mai	
DATES MI VERAISON	Merlots : 05 août	Cabernets : 09 août	
EFFEUILLAGE	Oui		
ECLAIRCISSEGE	Oui		
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 18 au 22 sept	Cabernets : du 22 au 26 sept	
RENDEMENT VITICOLE	35 hl/ha		
DUREE ELEVAGE BQ	12 mois		
% BQUES NEUVES	50% bq neuves	50% bq 1 an	
COLLAGE	1 ^{er} vin : Non	2 ^{ème} vin : Oui	
FILTRATION	1 ^{er} vin : Filtration sur terre	2 ^{ème} vin : Non	
MISE EN BOUTEILLES	Avril 2002		
NOMBRE DE BOUTEILLES	1 ^{er} vin : 96 000 blles	2 ^{ème} vin : 20 000 blles	
% 1 ^{er} et 2 ^{ème} VIN	1 ^{er} vin : 83 %	2 ^{ème} vin : 17 %	
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