



Château Laroze  
GRAND CRU CLASSÉ

## CHATEAU LAROZE

SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE

### FICHE MILLESIME

**2002**

#### BILAN CLIMATIQUE :

La « coulure » du printemps a été suivie fin mai par une alternance de températures très fraîches puis très chaudes qui ont provoqué un autre accident climatique appelé « millerandage » et a amputé encore un peu plus le potentiel de récolte.

Début juillet, l'estimation de perte était déjà de 40% sur la moyenne du vignoble !

Les pluies du mois d'août ont refroidi les terres et ralenti la maturation des raisins de quatre à cinq jours. L'humidité relative de cette période a favorisé l'installation du champignon botrytis responsable de la pourriture grise.

A Laroze depuis 12 ans nous n'utilisons aucun traitement chimique contre la pourriture afin de produire des vins les plus naturels possible. Nous avons du coup subi cette année une perte de récolte supplémentaire due à la « forte pression » de ce champignon.

#### RECOLTE :

Très réduite en volume, nous n'avons récolté que 23 hl de vin par hectare (45% de perte en volume)..

Réalisée en plusieurs fois à cause du botrytis nous avons été obligés de faire un premier tri sur les merlots les 13 et 14 septembre pour enlever toutes les grappes touchées par ce champignon afin d'assainir les pieds et ne pas contaminer les autres grappes qui ont pu finir de mûrir dans de bonnes conditions de soleil et de températures.

La météo très clémente nous a permis de cueillir les grappes de raisin dans de très bonnes conditions du 20 septembre au 04 octobre..

Nous avons révolutionné notre manière de transporter et de réceptionner les raisins au cuvier avec l'adoption des cagettes et de la trieuse de baies. Celle-ci tri les raisins en fonction de leur forme et élimine les baies altérées ; Cela nous permet dès l'entrée des raisins au cuvier de déjà séparer une première et une deuxième qualité. Cette installation très innovante est la première à fonctionner en récolte manuelle. Laroze a montré encore sa capacité à innover et son indépendance d'esprit.

#### ELEVAGE :

Classique de 12 mois en barriques dont la moitié de fûts neufs.

Le vin a été élevé sur lies fines sans soutirage des barriques.

Pratique maîtrisée de la microoxygénation lot par lot.

### Le millésime en chiffres :

DATES MI FLORAISON	Merlots : 31 Mai	Cabernets : 31 Mai	
DATES MI VERAISON	Merlots : 11 août	Cabernets : 16 août	
EFFEUILLAGE	Oui		
ECLAIRCISSAGE	Oui		
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 20 au 23 sept	Cabernets : du 24 Sept au 04 Oct	
RENDEMENT VITICOLE	23 hl/ha		
DUREE ELEVAGE BQ	12 mois		
% BQUES NEUVES	50% bq neuves	50% bq 1 an	
COLLAGE	1 <sup>er</sup> vin : non	2 ème vin : non	
FILTRATION	1 <sup>er</sup> vin : oui	2 ème vin : oui	
MISE EN BOUTEILLES	Avril 2004		
NOMBRE DE BOUTEILLES	1 <sup>er</sup> vin : 58600 blles	2 ème vin : 11000 blles	
% 1 <sup>er</sup> et 2 <sup>eme</sup> VIN	1 <sup>er</sup> vin : 84 %	2 ème vin : 16 %	
ASSEMBLAGE (approximation)	80 % Merlots	15 % Cab. francs	5 % 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