



Château Laroze
GRAND CRU CLASSÉ

CHATEAU LAROZE

SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE

FICHE MILLESIME

2003

L'ANNEE CULTURALE 2003:

Les dates de débourrement ont été normales, suivies d'un printemps plus chaud que d'habitude qui a accéléré la pousse pour avoir une avance d'une semaine à la mi-floraison puis deux à la mi-juin.

La première semaine de floraison du 19 au 25 mai a induit de la coulure et du millerandage de façon non négligeable. A la mi-juillet les estimations de perte sont de 40 % dans l'hypothèse pessimiste.

Déjà de grosses chaleurs en mai nous faisaient croire à l'été.

Pas de problèmes significatifs jusqu'à fin juillet date à laquelle s'installe la canicule.

On est résolument dans une année chaude !

Juillet a été particulièrement sec avec seulement 11 mm de pluie au lieu de 59 mm de moyenne sur 5 ans ; août a été bien arrosé (ce qui peut paraître étonnant) avec 73 mm de pluie pour une moyenne de 59 mm sur 5 ans.

En fait c'est la répartition des pluies qui est surprenante :

Juin qui a été normalement arrosé n'a plus eu une goutte d'eau à partir du 17 ; elle n'est revenue que le 15 juillet soit un mois plus tard !

Puis du 19 juillet au 19 août on n'a eu que 4 mm de précipitations ; la pluie est arrivée après sous forme d'orages.

Ces longues périodes de sécheresse accompagnées de très fortes températures avoisinant les 40°C ont à la longue mis la plante en difficulté et lui ont imposé un arrêt végétatif pour se protéger.

Puis dès que les températures sont redevenues plus normales, la fraîcheur conservée au niveau des racines a permis de relancer le métabolisme de la vigne qui a pu alors mûrir ses raisins dans de bonnes conditions.

La canicule a induit une concentration des baies que l'on retrouve dans le vin.

LES VENDANGES : A Château Laroze, nous avons cueilli les raisins du 4 au 12 septembre avec deux semaines et demi d'avance! Le rendement est très faible avec 24 hl de vin par hectare pour la deuxième année consécutive (23 hl /ha en 2002).

La trieuse de baies sépare tout en douceur les raisins en fonction de leur forme avant l'encuvage. Lorsque nous rentrons des raisins nous remplissons quatre récipients différents ! La vinification séparée de toutes ces catégories nous permet d'être beaucoup plus précis lors des assemblages ultérieurs.

LE VIN : Une couleur soutenue, beaucoup de fruit au nez, des notes de fruit frais. Les tannins sont très serrés et de belle consistance. C'est un millésime de Laroze particulièrement structuré et puissant comme on en a jamais vu !

Le millésime en chiffres :

DATES MI FLORAISON	Merlots : 25 Mai	Cabernets : 28 Mai	
DATES MI VERAISON	Merlots : 25 juillet	Cabernets : 02 août	
EFFEUILLAGÉ	Oui		
ECLAIRCISSEMENT	Oui		
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 04 au 10 sept	Cabernets : du 10 au 12 Sept	
RENDEMENT VITICOLE	24 hl/ha		
DURÉE ELEVAGE BQ	En cours		
% BQUES NEUVES	50% bq neuves	50% bq 1 an	
COLLAGE	1 ^{er} vin : non	2 ^{ème} vin : oui	
FILTRATION	1 ^{er} vin : oui	2 ^{ème} vin : non	
MISE EN BOUTEILLES	Avril 2005		
NOMBRE DE BOUTEILLES	1 ^{er} vin : 60 000 blles	2 ^{ème} vin : 14 500 blles	
% 1 ^{er} et 2 ^{ème} VIN	1 ^{er} vin : %	2 ^{ème} vin : %	
ASSEMBLAGE (approximation)	70 % Merlots	25 % Cab. francs	5 % Cab. Sauv.

[Voir la Revue de presse](#)

Château Laroze

Grand Cru Classé

33330 SAINT EMILION

<http://www.laroze.com>

Tél: 33 (0) 557 247 979

Fax: 33 (0) 557 247 980

