

FICHE MILLESIME

2009

L'ANNEE CULTURALE 2009:

Une année bien comme il faut !

Après un vrai hiver, pluvieux et froid, le cycle végétatif s'est déroulé selon une chronologie normale, les saisons ont été bien distinctes et comme elles devaient être. C'en était presque étonnant !

Et comme un enfant bien élevé fait quand même quelques bêtises, la nature a eu aussi ses dérapages ; en fin de floraison des merlots la chute brutale des températures de 10 degrés pendant quelques jours a favorisé la coulure diminuant nettement le potentiel de récolte. Puis la fameuse grêle dévastatrice du 13 mai a touché un tiers du vignoble avec une intensité modérée, affectant moins la qualité des raisins sur ce millésime que de fragiliser la vigne dans son ensemble d'autant plus que c'est la deuxième année consécutive que ces parcelles ont été grêlées.

Le très beau mois d'août au ciel tout bleu a favorisé la photosynthèse et la richesse en sucre des baies ; la pluviométrie fut faible et les orages de début septembre ont été bienvenus pour finir d'aider la vigne à mûrir ses raisins pendant la longue période ensoleillée qui a suivi.

LES VENDANGES : Les vendanges se sont déroulées du 30 septembre au 16 octobre en cinq fois pour cueillir chaque parcelle à sa parfaite maturité. Car si la richesse en sucre était élevée, la maturation des tanins s'est faite en douceur dans la durée. Le beau temps de vendanges nous a permis d'attendre chaque parcelle et la surprise arriva le dernier jour où une gelée précoce nous gratifia de 4°C sous zéro à 7h00 du matin !

Il était temps de finir et ce matin là à 8h30, lorsque les vendangeurs donnaient leurs premiers coups de ciseaux il y avait de la gelée blanche au bout des rangs avec encore -2°C.

Les raisins étaient très sains, sans botrytis et notre système de tri a fait des merveilles en éliminant totalement de la première qualité les pédicelles verts issus de la coulure et en séparant les baies les moins mûres.

Un des points forts de cette récolte a été l'inauguration et le rodage du processus de remplissage des cuves par gravité. Les raisins sont acheminés en douceur dans des petits bacs vers chaque cuve ; les baies restent intactes ce qui gustativement se traduit par une plus grande douceur dans la perception gustative des tanins. C'est pour nous une grande satisfaction d'avoir pu réaliser ce projet dans le cadre difficile d'un chai déjà existant avec des contraintes multiples.

Le rendement est faible dû à la coulure avec 30 hl/ha pour le grand vin.

LE VIN : C'est de toute évidence un très grand millésime avec une richesse et un fondu dans les tanins exceptionnels. Avec un grand potentiel de garde il donnera aussi beaucoup de plaisirs à ceux qui ne pourront attendre. C'est le résultat d'un bel été suivi d'une belle arrière saison pour finir de polir les tanins en douceur.

Le millésime en chiffres :

| | | | |
|----------------------|------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| DATES MI FLORAISON | Merlots : 29 mai | Cabernets : 31 mai | |
| DATES MI VERAISON | Merlots : 03 août | Cabernets : 10 août | |
| DATES DE RECOLTE | Merlot : du 30 sept au 07 octobre. | Cabernet Francs: du 14 au 16 octobre. | Cabernet Sauvignon :16oct. |
| RENDEMENT VITICOLE | 39 hl/ha | | |
| DUREE ELEVAGE BQ | 15 mois | | |
| % BARRIQUES | 77 % bq neuves | 23 % bq 1 an | |
| MISE EN BOUTEILLES | Juin 2011 | | |
| NOMBRE DE BOUTEILLES | 1er vin: 83 000 blles | 2 ème vin: 35 000 blles | |
| % 1er et 2ème VIN | 1er vin : 71 % | 2 ème vin : 29 % | |
| ASSEMBLAGE Laroze | 70 % Merlots | 25 % Cab. francs | 5 % Cab. Sauv. |



Château Laroze

Grand Cru Classé

33330 SAINT EMILION

<http://www.laroze.com>

info@laroze.com

Tél: 33 (0) 557 247 979

Fax: 33 (0) 557 247 980