



## LAFLEUR LAROZE

SAINT EMILION GRAND CRU

### FICHE MILLESIME

2007

L'ANNEE CULTURALE 2007: Une année précoce et tardive en même temps... 2007 fait partie de ces millésimes où le climat impose à la vigilance humaine de ne pas se relâcher sur fond de dérèglement climatique : Avril sec à la chaleur estivale (+ 4°C), mai très arrosé, juin juillet août avec des humectations régulières rendant la vigne très sensible au mildiou. Un débourrement en avance de huit jours en début de cycle puis le vent du nord qui s'installe tout l'été et ralentit la maturation des raisins au point de vendanger avec deux semaines de retard sur une année normale. Donc un cycle végétatif exceptionnellement long qui fini sur une très lente maturation des raisins.

Jamais je n'ai vu autant de soins apportés aux vignes chez les viticulteurs de St Emilion avec un soin tout particulier apporté à choisir la date de récolte. Les plus belles réussites sont dans les crus ou les viticulteurs accomplis sont doublés de vinificateurs habiles.

LES VENDANGES : En principe, au mois de septembre, je fais le tour des parcelles trois fois en goûtant l'évolution gustative des raisins avec des notations écrites pour trouver la date optimale de récolte. Cette année il m'a fallu passer huit fois à des intervalles rallongés pour enfin sentir sur mes papilles ce basculement du goût vers la saveur du fruit mûr ! Tous les repères chronologiques habituels ont été bousculés. La date théorique de récolte des merlots était le 14 septembre et nous les avons cueillis à partir du 1<sup>er</sup> octobre. Ce millésime, plus difficile que d'autres à réussir, a été absolument passionnant à réaliser, il nous a poussé dans nos derniers retranchements, nous obligeant à donner en permanence le meilleur de nous même ! Nous avons vendangé du 1<sup>er</sup> au 11 octobre à des dates sans doutes jamais connues de moi-même jusqu'alors.

LE VIN : (dégustation du 09 juin 2009)

La robe est d'un rouge profond, brillante et limpide.

Le nez est ouvert, empli de senteurs de fruits rouges, de vanille...

L'entrée en bouche est moelleuse, presque sucrée puis le vin d'une densité intermédiaire devient volumineux et gras.

La finale est longue, fraîche, fruitée, épicée.

(Encore un peu fermé suite à la mise en bouteilles de début juin.)

C'est un millésime à ne pas manquer car bénéficiant d'un rapport "qualité/prix/plaisir gustatif" exceptionnel et d'un savoir faire toujours en progression à Laroze.

Le millésime en chiffres :

DATES DE RECOLTE	Merlots : du 1 <sup>er</sup> au 08 octobre.	Cabernets Francs: du 08 au 11 octobre.	Cabernets Sauvignons: le 11 oct.
RENDEMENT VITICOLE	45 hl/ha		
DURÉE ELEVAGE BQ	14 mois		
% BQUES NEUVES	50 % bq neuves	50 % bq 1 an	
MISE EN BOUTEILLES	May 2009		
NOMBRE DE BOUTEILLES	Laroze : 110 000 blles	Lafleur Laroze : 23 000 blles	
% 1 <sup>er</sup> et 2 <sup>eme</sup> VIN	Laroze : 83 %	Lafleur Laroze : 17 %	
Assemblage Laroze	80% Merlots	15% Cab. Francs	5% Cab. Sauv.
Assemblage Lafleur Laroze	70% Merlots	30% Cab. Francs	



Château Laroze

*Grand Cru Classé*

33330 SAINT EMILION

<http://www.laroze.com>

Tél: 33 (0) 557 247 979

Fax: 33 (0) 557 247 980