

LAFLEUR LAROZE

SAINT EMILION GRAND CRU

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 millésime en chiffres :

DATES MI FLORAISON	Merlots : 25 Mai	Cabernets : 28 Mai	
DATES MI VERAISON	Merlots : 25 juillet	Cabernets : 02 août	
EFFEUILLAGE	Oui		
ECLAIRCISSEMENT	Oui		
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 04 au 10 sept	Cabernets : du 10 au 12 Sept	
RENDEMENT VITICOLE	24 hl/ha		
DUREE ELEVAGE BQ	12 mois		
% BQUES NEUVES	50% bq 1 an	50% cuve	
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 : 81 %	2 ème vin : 19 %	
ASSEMBLAGE (approximation)	65 % Merlots	30 % Cab. francs	0 % Cab. Sauv.

Sur le plan analytique :

Analyse export du 09/06/2005

MASSE VOLUMIQUE	0.9933	G/ml
TITRE ALCOOMETRIQUE	13.20	%/vol
SUCRES REDUCTEURS	2.4	G/l
EXTRAIT SEC	31.80	G/l
ACIDITE TOTALE	3.00	G(H ² SO ₄)/l
ACIDITE VOLATILE	0.55	G(H ² SO ₄)/l
PH	3.77	
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	19	Mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	79	Mg/l
INDICE POLYPHENOLS TOTAUX	66	
RAPPORT ALCOOL / EXTRAIT REDUIT	3.5	
ACIDE SORBIQUE	Absence	

Château Laroze

BP 61

33330 SAINT EMILION

<http://www.laroze.com>

Tél: 33 (0) 557 247 979

Fax: 33 (0) 557 247 980

