

## LAFLEUR LAROZE

SAINT EMILION GRAND CRU

### FICHE MILLESIME

**2004**

#### L'ANNEE CULTURALE 2004:

Après un hiver assez froid et sec, un avril frais et humide, la semaine de retard que l'on avait encore à la mi-floraison s'est prolongée à la mi-véraison et le décalage entre la maturité technologique et phénolique s'est accentué du fait d'un mois d'août déficitaire en temps d'insolation et en température, et à la pluviométrie excédentaire (+ 50%).

Cette climatologie a permis de synthétiser des sucres, mais la maturité des peaux et des pépins s'est faite plus tardivement dans la saison ce qui explique des dates de récoltes tardives dans l'ensemble (nous avons récolté du 22 sept au 07 oct ). Les arômes pelliculaires ont été très peu dégradés par la chaleur estivale, ce qui nous donne un millésime au potentiel aromatique particulièrement intéressant.

Après deux années de petite récolte en 2002 et 2003 où les vignes ont accumulées des réserves, la nature s'est montrée très généreuse en 2004, nous gratifiant d'un nombre élevé de grappes plus volumineuses qu'à l'accoutumée. Les vendanges en vert ont donc eues une importance primordiale, et malgré tout la récolte a été abondante...mais qualitative car les anthocyanes (la couleur) sont nombreuses et facilement extractibles et l'élimination de jus excédentaires au cuvier a favorisé une concentration optimale des moûts.

LES VENDANGES : A Château Laroze, nous avons cueilli les raisins du 22 septembre au 04 octobre. De 2003 à 2004 nous passons d'une année très précoce avec deux semaines et demi d'avance à une année tardive ! Le rendement est correct avec 46 hl de vin par hectare. Cela nous redonne le moral après deux années consécutives où nous avons eu des demies récoltes (23 hl /ha en 2002 et 24 hl/ha en 2003).

Notre système de récolte à quatre entrées s'est montré particulièrement efficace en terme de sélection ; il nous a permis d'éliminer les jus sales en premier et de séparer les baies rondes des baies un peu abîmées, des baies écrasées, de les envoyer dans des récipients à part pour les vinifier.

A cela s'ajoute le tri manuel classique pour enlever toute traces d'élément végétal des raisins.

La vinification séparée de toutes ces catégories nous permet d'être très précis lors des assemblages ultérieurs, et de mettre en avant le caractère fruité des vins.

## Le millésime en chiffres :

DATES MI FLORAISON	Merlots : 05 juin	Cabernets : 06 juin	
DATES MI VERAISON	Merlots : 08 août	Cabernets : 09 août	
EFFEUILLAGES	Oui		
ECLAIRCISSEMENT	Oui		
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 22 sept au 30 sept	Cabernets : du 30 sept au 07 oct	
RENDEMENT VITICOLE	46 hl/ha		
DUREE ELEVAGE BQ	14 mois		
% BQUES NEUVES	50% bq 1 an	50%	
COLLAGE	1 <sup>er</sup> vin : oui	2 ème vin : oui	
FILTRATION	1 <sup>er</sup> vin : non	2 ème vin : non	
MISE EN BOUTEILLES	Fin mai 2006		
NOMBRE DE BOUTEILLES	1 <sup>er</sup> vin : 106000 blles	2 ème vin : 39000 blles	
% 1 <sup>er</sup> et 2 <sup>ème</sup> VIN	1 <sup>er</sup> vin : 73 %	2 ème vin : 27 %	
ASSEMBLAGE (approximation)	70% Merlots	30% Cab. francs	

## Sur le plan analytique :

Analyse du 19/10/2006

MASSE VOLUMIQUE	0,9929	G/ml
TITRE ALCOOMETRIQUE	12,90	%/vol
SUCRES REDUCTEURS	2.0	G/l
EXTRAIT SEC	30	G/l
ACIDITE TOTALE	2,90	G(H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> )/l
ACIDITE VOLATILE	0.55	G(H <sup>2</sup> SO <sub>4</sub> )/l
PH	3.85	
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	17	Mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	59	Mg/l
INDICE POLYPHENOLS TOTAUX	75	
RAPPORT ALCOOL / EXTRAIT REDUIT	3,6	
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

