



LAFLEUR LAROZE

SAINT EMILION GRAND CRU

FICHE MILLESIME

2005

L'ANNEE CULTURALE 2005:

Je qualifie ce millésime "d'Année Lumière" de par la très forte luminosité du ciel et le nombre élevé d'heures d'insolation. Cette conjonction de très forte lumière et de sécheresse sans chaleur excessive donne les ingrédients originaux de ce millésime sans précédent.

Le débourrement en retard d'une semaine a été comblé et dépassé car nous avons une semaine d'avance sur un cycle normal; le cycle végétatif s'est raccourci car les sols étant déjà secs en sortie d'hiver, ils se sont réchauffés plus rapidement au printemps; les racines profondes n'ont pas été asphyxiées par l'eau hivernale et se sont réactivées rapidement aidant la vigne à supporter la sécheresse estivale. Les périodes de forte chaleur et le bon ensoleillement que nous avons eus cette année ont fait le reste.

Après une très faible pluviométrie hivernale (moitié moins que d'habitude), seul Avril a été normalement arrosé. Mai, Juin, Juillet ne nous ont gratifiés que de 43 mm de précipitation à Laroze au lieu de 172 mm de moyenne sur les six dernières années à la même période !

Nous avons eu moins d'eau en trois mois qu'en un seul mois normal.

Août a été très sec avec 23 mm au lieu de 65 !

Ces pluies de fin Août et les 20 mm de début septembre ont relancé l'activité de la vigne, fait grossir les baies qui étaient très petites, et ont aidés à poursuivre la maturation dans de meilleures conditions d'alimentation hydrique.

LES VENDANGES :

Nous avons débuté la cueillette des merlots mardi 13 septembre mais on a travaillé un jour par ci, un jour par là pour s'adapter à la maturité optimale des parcelles ; nous les avons fini le 23 sept pour seulement 6 jours de récolte en quatre fois ((le 13,14,16,19,20 et 23)!

Les nuits glaciales du 16 au 21 sept (de 4 à 9 degrés) ont ralenti encore l'activité de la vigne et les écarts de maturité entre les parcelles ont pu être importants. Tout cela expliquant que la vigne s'est fait attendre cette année pour finir de mûrir ses derniers raisins.

Mais attention, ne nous y trompons pas! Le potentiel qualitatif pour qui aura ramassé à parfaite maturité est énorme en 2005 avec des quantités d'anthocyanes très importantes et un très bon équilibre au niveau des acidités. La constitution de ce millésime lui permettra d'aller loin.

Les baies sont de petite taille entre 140 et 150 gr pour 100 baies de merlot ce qui est excellent pour la concentration du vin.

Après les 18 mm de pluie du week-end des 24 et 25 sept, nous avons repris les vendanges le 26 sept par les jeunes cabernet francs.
Elles se sont terminées le vendredi 30 sous un soleil radieux.
Nous avons produit cette année malgré la faible pluviométrie 42 hl de vin par hectare.
Nous tenons là assurément un grand millésime, concentré, aromatique, avec des acidités garantes d'un bon vieillissement.

Le millésime en chiffres :

DATES MI FLORAISON	Merlots : 01 juin	Cabernets : 01 juin	
DATES MI VERAISON	Merlots : 01 août	Cabernets : 06 août	
EFFEUILLAGE	Oui		
ECLAIRCISSEMENT	Oui		
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 13 sept au 23 sept	Cabernets : du 26 sept au 30 sept	
RENDEMENT VITICOLE	42 hl/ha		
DUREE ELEVAGE BQ	12 mois		
% BARRIQUES	52 % bq 1 an	48 % cuves	
COLLAGE	non		
FILTRATION	oui		
MISE EN BOUTEILLES	Printemps 2007		
NOMBRE DE BOUTEILLES	18 000 blles		
% 1 ^{er} et 2 ^{ème} VIN	Laroze : 87 %	Lafleur : 13 %	
ASSEMBLAGE (approximation)	70 % Merlots	30 % Cab. francs	

Château Laroze

BP 61
33330 SAINT EMILION
<http://www.laroze.com>
Tél: 33 (0) 557 247 979
Fax: 33 (0) 557 247 980

