



LAFLEUR LAROZE

SAINT EMILION GRAND CRU

FICHE MILLESIME

2006

L'ANNEE CULTURALE 2006:

Cette année 2006 est marquée par une légère avance de quatre jours du cycle végétatif par rapport à 2005 et une croissance végétale plus rapide grâce à une meilleure alimentation hydrique. Dès mi-juin la pousse végétale a nettement ralenti et les premiers symptômes de stress hydrique apparaissaient début juillet sur les jeunes vignes; heureusement un orage nous a gratifié de 40 mm de pluie salvatrice et rafraîchissante qui a réalimenté la vigne en eau.

Le manque d'eau lié à la canicule se fait sentir sur la véraison des baies en la ralentissant; la canicule se termine fin juillet et les 25 mm de précipitations des 27.28 et 29 juillet ont permis à la véraison de débuter dans de bonnes conditions.

Puis 15 mm de pluie mi août ont évité aux vignes une sécheresse trop active. Si août a été sec, il a été moins chaud que d'habitude; les nuits se sont rafraîchies dès le début du mois avec un vent du nord qui s'est installé. Fin août nous avons des raisins de taille normale, sains qui se présentaient mieux qu'en 2005 car ayant moins soufferts de la sécheresse; nous avons effectué le deuxième effeuillage (côté sud et ouest) plus tard que d'habitude, la semaine du 28 août pour éviter les risques de brûlure des grappes par un soleil trop intense. Manque de chance, dès le début du mois de septembre, une semaine de chaleur caniculaire s'est installée, digne des plus chaudes journées d'un mois d'août normal. Résultat garanti avec échaudage des baies à la clé.

Du 11 au 22 septembre nous avons reçu 130 mm de pluie alors que la moyenne relevée sur les sept dernières années est de 41 mm seulement!

Bilan: Août frais et moins arrosé que la moyenne; septembre très chaud puis pluvieux, ce ne sont pas vraiment les caractéristiques idéales pour élaborer un grand millésime.

Mais le potentiel qualitatif des baies qui avaient une peau très épaisse riche en anthocyanes était bien là; il fallait compenser le manque de températures par une cueillette la plus tardive possible. Ainsi, en poussant la maturité nous acceptons de perdre un pourcentage de récolte significatif. Le rendement a été de 32 hl/ha.

LES VENDANGES : Les pépins des baies ont mûri lentement et nous avons poussé cette maturité jusqu'au bout de ce qui était possible au point de finir nos vendanges après des crus proches de nous, sur des terroirs plus tardifs, qui d'habitude terminent trois à sept jours après nous.

Cela a été permis grâce à notre trieuse de baies qui les sépare en trois catégories: baies rondes, un peu éclatées, écrasées, plus les jus d'égouttage. Tout est séparé et vinifié à part. Quel avantage majeur sur une climatologie comme 2006!

Le millésime en chiffres :

DATES MI FLORAISON	Merlots : 30 mai	Cabernets : 05 juin	
DATES MI VERAISON	Merlots : 05 août	Cabernets : 08 août	
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 18 sept au 23 sept	Cabernets Francs: du 28 sept au 30 sept	Cabernets Sauvignons: le 04 oct.
RENDEMENT VITICOLE	33,7 hl/ha		
DUREE ELEVAGE BQ	En cours		
% BQUES NEUVES	% bq 1 an	% cuve	
MISE EN BOUTEILLES	2008		
NOMBRE DE BOUTEILLES	blles		
% 1 ^{er} et 2 ^{eme} VIN	1 ^{er} vin : %	2 ème vin : %	
ASSEMBLAGE (approximation)	% Merlots	% Cab. francs	% Cab. Sauv.



Château Laroze

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