



LAFLEUR LAROZE

SAINT EMILION GRAND CRU

FICHE MILLESIME

2008

L'ANNEE CULTURALE 2008:

On retrouve un ordre climatique normal par rapport à 2007. Le départ en végétation sur fond de fraîcheur et d'humidité a été relativement lent, imprimant à cette année un caractère normal en terme de précocité. Chaque année ayant ses excès, 2008 a reçu une abondante pluviométrie en mai et juin, quasiment triple de la normale pour mai ce qui a permis de reconstituer de bonnes réserves hydriques dans les sols.

Ce climat humide sur la floraison a induit de la coulure puis du millerandage, affectant sensiblement le potentiel de récolte.

Juillet fut sec avec trois semaines consécutives sans pluie et vit l'apparition de la chaleur dès la deuxième semaine avec des journées à des températures supérieures à 30°C et des nuits restant fraîches autour de 15°C. Les baies ont grossies sous cette forte luminosité et cette chaleur, épaississant les peaux et les gorgeant de tanins et d'anthocianes. Les réserves hydriques des sols ont permis une bonne alimentation en eau des vignes et seules les jeunes vignes montraient des signes de « soif » fin juillet jusqu'aux 15 mm de pluie du 28 qui, malheureusement, sont tombées sous la forme d'un orage violent accompagné de gros grêlons. Des dégâts assez marqués sont apparus de façon irrégulière sur un tiers du vignoble avec des pertes de 5 à 30% de raisins. Les fortes chaleurs de début août ont permis de cicatriser les blessures. Au 6 août les réserves hydriques des sols ont fortement diminuées avec en point de mire à mi-août l'installation d'un stress hydrique favorable à la qualité des raisins. La véraison a commencée le 30 juillet et la mi-véraison se situait vers mi-août pour les merlots.

Les trois premières semaines d'août eurent un déficit de températures avec des nuits fraîches à 11°, de l'humidité résiduelle et de fait les arbres et l'herbe du parc de Laroze sont restés très verts tout l'été. Cela a considérablement ralenti la véraison qui a été très étalée (un mois pour les merlots). Seule la dernière semaine d'août retrouva des chaleurs estivales. La pluviométrie d'août est conforme à sa moyenne saisonnière. Les impacts de grêle sur les baies empêchent celles-ci de vérier, elles seront moins mûres que les autres à la récolte et affecteront la qualité de l'ensemble. Elles restent dures et rondes et passeront dans la première qualité des raisins avec notre système de tri actuel... Ceci nous amène à réaliser fin août un investissement de dernière minute, non prévu, en renouvelant notre trieuse de baies achetée en 2002 pour le modèle plus récent qui permet de d'isoler les baies les moins mûres touchées par la grêle. Ce sont 85 000 € supplémentaires dépensés pour la qualité du millésime 2008 qui revient décidément très cher, à un moment où l'on ne sait rien de la qualité future des vins qui seront produits mais avec le seul souci que *derrière chaque*

étiquette de Château Laroze, le vin doit être tout simplement délicieux.

Dés le début de septembre le ciel se couvre, les T° ne dépassent pas 26°C et nous effeuillons devant les raisins, le deuxième côté des rangs de vigne, celui situé au sud et à l'ouest. On enlève aussi des grappillons qui sont en retard de véraison et ne seront jamais mûrs le jour J.

Cette première quinzaine de sept reçoit une pluviométrie normale et régulière entretenant une humidité permanente et les T° toujours fraîches n'accélèrent pas la véraison. La pleine lune de mi-septembre nous ramène l'anticyclone avec une élévation des T° vers 25° et du beau temps.

LES VENDANGES : L'anticyclone s'installe durablement et les merlots mûrissent, nous en ramassons quelques uns le jeudi 09 oct puis laissons ce week-end magnifique du 11 et 12 passer qui sera un réel gain qualitatif. C'est lui qui marque le basculement des raisins vers la maturité parfaite. Il aura fallu quinze jours de plus que la normale pour les mûrir. L'état sanitaire tient bon et nous vendangerons tous les merlots et les cabernets du 13 au 20 octobre ; il ne s'agit plus d'attendre mais d'agir avec célérité car les raisins sont prêts.

C'est la récolte de l'été indien avec du beau temps et des T° de 23 degrés certains jours.

Mais le dimanche 19 au matin il gèle !

C'est la première année où nous vendangeons sous des couleurs automnales qui apportent un charme fou de nostalgie.

Les cabernets francs sont sucrés comme des bonbons. Cette année se termine sur une note de générosité de la nature qui nous offre une arrière saison exceptionnelle. Le rendement est faible, autour de 28 hl/ha en première qualité car le vin issu des raisins grêlés doit être écarté.

LE VIN : Les tanins mûris lentement, sans très fortes chaleurs sont particulièrement doux et fins cette année. Dès la fin des fermentations alcooliques le toucher en bouche est délicat et riche.

Ce millésime à maturation tardive produit un vin exceptionnel. La richesse tanique veloutée, bien équilibrée par une acidité soutenue sont les garants d'un vieillissement harmonieux.

Le millésime en chiffres :

DATES MI FLORAISON	Merlots : 23 mai	Cabernets : 25 mai	
DATES MI VERAISON	Merlots : 01 août	Cabernets : 05 août	
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 09 au 15 octobre.	Cabernets Francs: du 16 au 20 octobre.	Cabernets Sauvignons: le 17 oct.
RENDEMENT VITICOLE	41 hl/ha		
DUREE ELEVAGE BQ	15 mois		
% BQUES NEUVES	74 % bq neuves	26 % bq 1 an	
MISE EN BOUTEILLES	Juin 2010		
NOMBRE DE BOUTEILLES	Laroze : 83 000 blles	Lafleur Laroze: 16 000 blles	
% 1 ^{er} et 2 ^{eme} VIN	Laroze : 83 %	Lafleur Laroze: 17 %	
ASSEMBLAGE Laroze	71 % Merlots	23 % Cab. francs	6 % Cab. Sauv
ASSEMBLAGE Lafleur Laroze	90 % Merlots	10 % 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