



Je m'appelle Guy Meslin, je suis né en 1957, ce bel endroit de Laroze a vu grandir mon enfance ; Avec mon épouse, Caroline, nous avons deux garçons nés en 2001 et 2004. Une réelle passion m'anime pour piloter ce fabuleux vignoble et faire de grands vins. Le vin est pour moi un art, un moyen d'expression.

En 1610 mes ancêtres Gurchy étaient déjà viticulteurs à Saint-Emilion et en 1882 ils créèrent le domaine familial de Laroze. Je pris la suite de mon père en 1990 après son départ à la retraite.

Grand Cru Classé de Saint-Emilion depuis le premier classement de 1955, Château Laroze étale ses 27 hectares de vignes au pied du coteau nord-ouest de Saint-Emilion et du village médiéval. Le vignoble s'enroule autour du Château.

Labour des sols, enherbement, drainage des parcelles, amendements organiques, refus des désherbants favorisent naturellement la pénétration des racines dans le sol fait de silice et d'argile, pour s'y nourrir, nous offrant des vins riches, savoureux, élégants et gourmands.

L'équipe qui m'entoure et moi-même mettons tout notre savoir faire dans la mise en valeur et l'expression de ce magnifique terroir.

Notre devise :

Le Ciel, La Terre, Laroze

Guy Meslin



## PRESENTATION

### LE VIGNOBLE

Le vignoble s'enroule autour du château et du parc sur une superficie de 27 hectares d'un seul tenant.

Il forme une entité représentative et cohérente de l'appellation St Emilion Grand Cru Classé.

Situation : Contreforts du coteau à l'Ouest de St Emilion à 1,5 km du village.

Terroir : Siliceux. Glacis de sables anciens siliceux et argilo calcaires au pied même du coteau. La couche d'argile s'étale sur tout le vignoble à une profondeur de 1 à 2 mètres de profondeur.

Encépagement : 68% merlots - 26% cabernet-franc - 6% cabernet sauvignon.

Densité de la plantation : 5600, 6150, 8300 et 10 000 pieds/hectare sur toutes nos nouvelles plantations depuis 2007.

Age moyen du vignoble en production : environ 20 ans

Culture : Le domaine a pratiqué la Bio-dynamie de 1991 à 1998; aujourd'hui c'est une agriculture adaptée au terroir de Laroze qui est pratiquée avec le souci d'être la plus saine et la plus propre possible. Nous sommes concernés et sensibles au respect de la biodiversité.

Les sols sont enherbés et travaillés à la charrue sans l'usage d'aucun désherbant chimique.

Amendements : Aucun fertilisant chimique n'est utilisé dans les vignes ; seul des apports de matière organique sont effectués.

Drainage : Un système de drainage évacue les eaux souterraines posées sur la couche d'argile. De 1997 à 2002, des améliorations et des extensions importantes

## CHATEAU LAROZE

ont été apportées à ce réseau. Aussi les racines pénètrent plus profondément dans le sol et dans l'argile et la vigne résiste mieux aux excès climatiques estivaux.

Vendange en vert / Eclaircissage : Effectué en août pour réguler le rendement et obtenir une meilleure concentration des tanins.

Effeillage : Tout le vignoble est effeuillé pour faciliter la maturation des raisins et prévenir la pourriture grise.

Vendange : Elle est manuelle et se fait en plusieurs fois si cela est nécessaire pour un ramassage à bonne maturité du raisin. Le ramassage en cagettes de 30 Kg.

Rendement viticole moyen : 40 HL par hectare.

## LA VINIFICATION

Tri de la vendange : Un tri des baies de raisins est effectué en fonction de leur forme, puis on sépare les baies les moins mûres par différence de densité. Seules les baies rondes les plus mûres élaboreront les vins de Château Laroze.

La mise en cuve des raisins se fait par gravité, sans pompe, tout en douceur.

La cuverie : refaite en 1995, agrandie en 1999 avec des cuves en acier inoxydable de petit volume (106hl) et béton (30 à 60 hl) pour une bonne séparation des parcelles de vigne.

Remontages : fréquents et de courte durée, ils sont semi-automatisés.

Température de fermentation : 28 à 30° C

Durée de Cuvaision : trois à quatre semaines.

Pressurage : lent et modéré. Presse pneumatique horizontale.

Fermentation malolactique : En cuves et en barriques neuves dans un chai climatisé.

## L'ELEVAGE

Durée : 20 mois dont 14 à 18 mois en barriques.

Barriques : chêne Merrain français.

Le pourcentage de barriques neuves peut varier d'un millésime à l'autre.

Il est en général au minimum de 60 %. (voir la fiche de chaque millésime)

Pourcentage de vin élevé en barriques : 90% environ.

Le chai à barriques est climatisé pour garder au vin toute sa fraîcheur.

Assemblage : en fin d'élevage en barriques. Laroze représente environ 70% du volume mis en bouteilles et La Fleur Laroze and Lady Laroze 30%.

Collage et/ou filtration: En cuve après assemblage

Mise en bouteilles : Au Château, 20 mois après la récolte.

Bouchage : sous vide.

Maintien de la bouteille debout après bouchage pendant 4 minutes.

Bouchons : les fournisseurs sont choisis rigoureusement en fonction de leur maîtrise de la filière qui va du chêne liège au bouchon avec un cahier des charges et un contrôle analytique avant et après la livraison.

La Traçabilité des lots est assurée.

Stockage de bouteilles : dans nos chais climatisés.

## LA COMMERCIALISATION

Elle se fait par la place de Bordeaux qui distribue les vins dans de nombreux pays. Les ventes de vins se font soit sur le marché des ventes en primeurs et sur le marché des vins livrables.

La production annuelle est :

Château Laroze : 70 000 bouteilles

La Fleur Laroze : 12 000 bouteilles

Lady Laroze : 12 000 bouteilles.

*Toutes les indications mentionnées ci-dessus ne sont que des indications non contractuelles qui peuvent évoluer à tout moment.*



Château Laroze

*Grand Cru Classé*

33330 SAINT EMILION

<http://www.laroze.com>

Tél: 33 (0)5 57 24 79 79

Fax: 33 (0)5 57 24 79 80