

FICHE MILLESIME

2014

L'ANNEE CULTURALE 2014 ; Les points marquants:

Fin mars 2014 : Après un hiver très doux, le débourrement est précoce.

28 avril : Les basses températures ralentissent la pousse et l'avance acquise en début de cycle végétatif se réduit jusqu'à retrouver des dates normales.

16 mai : le vent du nord persiste. Les bourgeons non débourrés ne grossissent pas et seront perdus. Le potentiel de récolte est d'ores et déjà limité, la vigne part en feuilles.

25 juin : La grêle a fait des dégâts sur les grappes dans la nuit du 22 au 23 avec au moins 15% de pertes alors que nous avons déjà de la coulure sur les merlots (temps frais pendant la floraison) et une petite sortie de grappes dès le départ. La récolte se confirme faible en volume.

06 août : Juin et juillet ont reçu une pluviométrie double de leur moyenne. Il y a des risques d'orages toutes les semaines. Il y a beaucoup d'eau dans les sols, pas de stress hydrique, la vigne a des difficultés à passer à la véraison.

20 août : Août reçoit 50% de pluie en plus que la normale ; elles sont concentrées sur la première quinzaine; les températures sont insuffisantes. Le vent passe au secteur nord, chasse les nuages et installe un temps frais. Les merlots n'en finissent pas de véner, les cabernets francs sont plus homogènes.

05 septembre : Nous avons eu une semaine de beau temps, sans être trop chaud ;

14 sept : Nos vœux les plus fous sont exaucés : Les journées à plus de trente degrés se succèdent enfin les unes après les autres. On a ressenti la chaleur estivale à partir du 1^{er} septembre. La météo est très belle. Septembre ressemble au mois d'août que l'on aurait aimé avoir.

Mais les raisins bien dégagés de leurs feuilles brûlent au soleil et causeront des pertes supplémentaires de récolte. De plus des parties de rafles ont tendance à se dessécher à l'approche de la maturité optimale et causent encore une diminution de volume.

La pluie normale en quantité pour ce mois, tombe en abondance (65 mm) dix jours avant la récolte.

LES VENDANGES : du 25 sept au 09 octobre.

C'est encore une année où la qualité du tri des raisins est déterminante. Les nouveaux équipements innovants de tri nous permettent de faire un tri jamais égalé. Nous gagnons

encore en précision dans la maturité des raisins et la douceur des tanins. Nous pensons avons franchi une étape technique sensible cette année.

Malgré les nombreux événements climatiques ayant une incidence négative sur le volume de la récolte (yeux non débouffés, grêle, coulure, échaudage et dessèchement de la rafle), le bilan final de la récolte 2014 n'est pas si mal, grâce aux vignes à forte densité, plus récentes, qui ont permis de compenser une partie des pertes avec une superbe qualité.

LE VIN : 2014 est sans conteste un joli millésime qui se positionne au-dessus des 2012 et 2013 et jouit déjà d'une belle image.



Château Laroze

Grand Cru Classé

33330 SAINT EMILION

<http://www.laroze.com>

info@laroze.com

Tél: 33 (0) 557 247 979

Fax: 33 (0) 557 247 980