

15 décembre 2016 :

Commentaires de dégustation Laroze 2014 à 2005 :

Vins dégustés une heure et demie après l'ouverture de la bouteille.

Laroze 2014 :

La couleur est sombre, profonde, brillante, rubis foncé.

Le nez est expressif aux senteurs douces, complexe, frais, le boisé est bien intégré, des odeurs de fruits murs, d'épices douces.

L'attaque est souple, fraîche et douce.

Le développement en bouche se fait sur des tannins précis encore serrés par la jeunesse

La finale est fraîche, un peu tendue, minérale.

Laisser vieillir jusqu'en 2020 au plus tôt.

Laroze 2013 :

La couleur est sombre et profonde pour le millésime

Le nez est sur des notes boisées, fraîches de menthol, de poivre

L'attaque est moelleuse

Le développement en bouche est souple et ample

La finale de longueur moyenne est friande, gourmande et sapide. Le retour olfactif se fait sur des fruits murs.

Ce millésime doit vieillir encore deux à trois ans minimum.

Laroze 2012 :

La couleur est d'un rouge profond, sans évolution.

Le nez est ouvert, complexe et très bien équilibré ; fruits noirs murs, cassis, myrtille, tabac blond, épices douces.

L'attaque est moelleuse et ample

Le développement en bouche est ample, les tanins sont fondus et élégants.

La finale est longue, douce et fraîche ; il se déroule tout seul, sans effort ; vin très bien équilibré avec beaucoup de charme, gourmand et très classe.

A boire et à garder

Laroze 2011 :

La couleur est d'un rouge profond, sans évolution.

Le nez est net, précis, encore discret, sur la retenue mais avec un réel potentiel de développement ultérieur ; les senteurs boisées se mêlent aux notes de fruits murs.

L'attaque est moelleuse et large.

Le développement en bouche est ample, tannique, sur des tanins très classe avec de la puissance du gras et de la suavité.

La finale est riche, sur un beau fruit et des tanins présents.

Millésime avec un gros potentiel qualitatif, marqué du sceau du cabernet franc.

Attendre deux ans pour voir.

Laroze 2010 :

La couleur est rouge profonde avec un début d'évolution

Le nez est discret, sur la retenue avec des notes de fruits murs.

L'attaque est nette, franche, plutôt douce.

Le développement en bouche est modéré, le vin est sur la retenue, les tanins sont de très belle facture, l'épanouissement en bouche est en devenir.

La finale est savoureuse et fraîche, longue et délicieuse.

Attendre

Laroze 2009 :

La couleur est profonde, un peu évoluée

Le nez est ouvert, expressif, complexe, solaire, large épicé et grillé.

L'attaque est large et moelleuse

Le développement en bouche est ample, large, doux, gras et suave

La finale est longue et fraîche sur une texture fine et serrée, des notes épicées.

Délicieux aujourd'hui, peut encore se garder.

Laroze 2008 :

La couleur est assez profonde avec un peu d'évolution

Le nez est assez discret, notes beurrées

L'attaque est large, douce et moelleuse

Le développement en bouche exprime un joli volume, sur des tanins fins et fondus.

La finale est un peu tendue avec une pointe de fermeté.

Prêt à boire, se goûte bien.

Laroze 2007 :

La couleur est sombre sans être profonde, avec des nuances d'évolution.

Le nez est ouvert, a de l'éclat, sur des notes fraîches un peu mentholées, épicées.

L'attaque est douce

Le développement en bouche se fait sur des tanins bien fondus de puissance médiane, mais très bien équilibrés.

La finale est fraîche, longue, sur des tanins élégants.

Prêt à boire

Laroze 2006 :

La couleur est profonde avec une nuance d'évolution plus marquée.

Le nez est ouvert, net, frais et complexe.

L'attaque est large et moelleuse

Le développement en bouche est ample, sur des tanins fondus et larges, gras et savoureux.

La finale est fraîche et épicée

Prêt à boire

Laroze 2005 :

La couleur est sombre et profonde moins évoluée que le 2006

Le nez semble encore sur la retenue, peu évolué, sur le fruit.

L'attaque est large

Le développement en bouche exprime de la largeur et de la puissance avec une charge tannique encore présente mais de qualité, les tanins se fondent mais pas complètement encore. La saveur est sur le fruit mur avec une belle sucrosité.

La finale est fraîche, savoureuse et épicée, avec une pointe de fermeté, du gras et de belles notes épicées un peu orientales.

A boire et garder encore

Les deux vins préférés de cette dégustation qui donnent aujourd'hui le plus de plaisir gustatif sont les millésimes 2012 et 2009.