

# CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

## FICHE TECHNIQUE millésime 1997



**APPELLATION :**  
AOC SAINT-JULIEN

Second Cru Classé en 1855

**SUPERFICIE :** 82 ha

**ENCEPAGEMENT**

Cabernet Sauvignon 57% Merlot 31 %  
Cabernet Franc 7,5 % Petit Verdot 3 % Malbec 1,5 %

**TERROIR :**

Graves garonnaises du quaternaire déposées depuis plus de 600 000 ans

**CONDUITE DU VIGNOBLE :**

Lutte raisonnée (travail des sols, fertilisation organique), Station météorologique (protection phytosanitaire), Prophylaxie (dédoublage, effeuillage, échardage, vendanges vertes). Réhaussage du palissage des vignes. Récolte manuelle, tri de la vendange sur tapis à la vigne et double tri lors de la réception de la vendange

**DENSITE MOYENNE :**

10 000 à 8 500 pieds par hectare

**PORTE-GREFFES**

3 309 ; 101-14 Riparia

**AGE MOYEN :** 38 ans

### CLIMAT MILLESIME 1997

Millésime hors du commun. Juillet et août étaient marqués par une alternance de périodes fraîches et de journées tropicales. Mars était estival. Ces variations ont largement influencé les conditions de maturation du raisin. Arrière-saison largement favorable. La quasi-totalité des parcelles ont été récoltées sans pluie. Vendanges interrompues du 19 au 29 septembre pour attendre la pleine maturité des cabernets et des petits Verdot : cueillis dans des conditions optimales. En conclusion, ce millésime aux potentialités naturelles incontestables aura demandé un sens de l'observation et un respect du vignoble rarement égalés.

### STADES PHENOLOGIQUES 1997

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
<b>Bourgeons dans le coton</b>	27-févr	09-mars	28-fev	08-mars	27-fev
<b>Pointes vertes</b>	15-mars	24-mars	15-mars	28-mars	16-mars
<b>Mi-floraison</b>	21-mai	26-mai	22-mai	29-mai	21-mai
<b>Fermeture grappe</b>	24-juin	02-juil	25-juin	04-juil	25-juin
<b>Début véraison</b>	20-juil	25-juil	20-juil	29-juil	21-juil
<b>DATES DE RECOLTE</b>	16/09-23/09	26/09-09/10	23/09-26/09	07/10-08/10	15/09-16/09

### VINIFICATION millésime 1997

<b>Réception vendange</b>	Connaissance du rendement à l'hectare pouvant conduire à des saignées appropriées   Sélection parcellaire en cuve (cépage, terroir, âge...)
<b>Cuverie</b>	60 % ciment   40 % bois (cuves thermo-régulées)
<b>Fermentation alcoolique</b>	Levures indigènes sélectionnées   Températures de fermentation 31-33°
<b>Remontages</b>	2 volumes par jour pendant la phase fermentaire puis suivant la dégustation
<b>Macération</b>	21 à 35 jours à température adaptée   Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire
<b>Ecoulage</b>	Séparation des vins de goutte en fonction du cépage et des notes de dégustation
<b>Pressurage</b>	Pressoirs pneumatiques   Mise en barriques au pressoir   Dégustation et sélection de trois vins de presse
<b>Fermentation malo-lactique</b>	30 % en barriques grâce à un chai thermo-régulé
<b>Elevage</b>	16-18 mois en barriques renouvelées par tiers chaque année afin d'optimiser le fruit   Bois de chêne français à grains fins séché à l'air pendant 36 mois   Chauffe moyenne

### ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 60 %	Merlot : 30 %	Cabernet Franc : 5 %	Petit Verdot : 5 %
---------------------------	---------------	----------------------	--------------------

### ANALYSE

Alcool : 13,30°	Acidité totale : 3,26	IPT : 58,5	Intensité colorante : 1,57
-----------------	-----------------------	------------	----------------------------

### DEGUSTATION

Robe intense, limpide. Couleur grenat aux reflets rose orange. Au nez, il est frais, intense et complexe. Fruits rouges, pâte de fruits, épicé, un peu végétal marqué par le sous-bois et le poivron rouge. Attaque franche, ronde et pleine. Fruits croquants, crème de cassis, épicée. Une belle fraîcheur marquée par une structure tannique encore présente. Belle longueur. Apogée : 5 à 10 ans. (2011)

**Propriétaire :** Jean Merlaut | **Chef de Culture :** Patrick Frédéric | **Maître de chai :** Philippe Carmagnac

Château Gruaud Larose | 33250 Saint-Julien Beychevelle | Tél : 05.56.73.15.20 | Fax : 05.56.59.64.72 | gl@gruaud-larose.com | www.gruaud-larose.com