

# CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

## FICHE TECHNIQUE millésime 1999



### 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 :** 40 ans

## CLIMAT MILLESIME 1999

Climat contrasté. 3 premiers mois marqués par températures supérieures aux normales. Débourrement fin mars. Millésime précoce et abondant. Avril et mai avec des précipitations et températures élevées par rapport à la normale. Première quinzaine de mai très pluvieux, mais la deuxième sèche : floraison rapide et homogène. Juin, juillet et août chauds avec un ensoleillement important. Du 10 août au 12 septembre, le temps était généralement chaud et sec. Les bonnes conditions climatiques des deux dernières décades d'août et des premiers jours de septembre ont permis une bonne maturation des raisins. Un très bon millésime dans les grands crus.

## STADES PHENOLOGIQUES 1999

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
<b>Bourgeons dans le coton</b>	16-mars	22-mars	18-mars	26-mars	17-mars
<b>Pointes vertes</b>	19-mars	01-avr	20-mars	30-mars	20-mars
<b>Mi-floraison</b>	29-mai	02-juin	30-mai	05-juin	30-mai
<b>Fermeture grappe</b>	02-juil	07-juil	03-juil	07-juil	03-juil
<b>Début véraison</b>	23-juil	25-juil	25-juil	01-août	24-juil
<b>DATES DE RECOLTE</b>	14/09-22/09	24/09-07/10	23/09-25/09	29-sept	22-sept

## VINIFICATION millésime 1999

<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 raisonnés 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>	50% 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 : 61 %	Merlot : 31 %	Cabernet Franc : 3 %	Petit Verdot : 4 %	Malbec : 1 %
---------------------------	---------------	----------------------	--------------------	--------------

## ANALYSE

Alcool : 12,90°	Acidité totale : 3,7	IPT : 70	Intensité colorante : 1,27
-----------------	----------------------	----------	----------------------------

## DEGUSTATION

Couleur rouge grenat. Au nez, floral, épices, vanille, des notes de pain grillé, de cuir, de chocolat noir avec des zestes d'orange. Trame serrée, vive avec beaucoup de finesse. Bonne longueur. A boire mais peut encore se garder. (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