

# CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

## FICHE TECHNIQUE millésime 1989



**APPELLATION :**  
AOC SAINT-JULIEN

Second Cru Classé en 1855

**ENCEPAGEMENT**

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

**CONDUITE DU VIGNOBLE :**

Lutte raisonnée (travail des sols, fertilisation organique), Protection phytosanitaire.

**SUPERFICIE :** 82 ha

**TERROIR :**

Graves garonnaises du quaternaire déposées depuis plus de 600 000 ans

**DENSITE MOYENNE :**

10 000 à 8 500 pieds par hectare

**PORTE-GREFFES**

3 309 ; 101-14 Riparia

**AGE MOYEN :** 34 ans

### CLIMAT MILLESIME 1989

1989 laissera un souvenir inoubliable dans toutes les mémoires. La précocité de la maturation et la richesse des raisins étaient exceptionnelles. Un mois de mai très chaud et très ensoleillé a permis un développement rapide de la végétation. Les premières fleurs ont été signalées vers le 20 mai pour les cépages et les situations les plus précoces. Comme les premiers mois de l'été, septembre a été chaud ensoleillé et sec. Ces conditions extrêmement favorables ont permis d'une part d'achever de mûrir les raisins et d'autre part d'assurer dans de bonnes conditions, un ramassage régulier et sans hâte excessive.

### STADES PHENOLOGIQUES 1989

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
<b>Bourgeons dans le coton</b>	12-mars	17-mars	13-mars	18-mars	12-mars
<b>Pointes vertes</b>	20-mars	26-mars	21-mars	27-mars	21-mars
<b>Mi-floraison</b>	21-mai	28-mai	22-mai	29-mai	21-mai
<b>Début véraison</b>	25-juil	29-juil	26-juil	30-juil	24-juil
<b>DATES DE RECOLTE</b>	11-sept.	21-sept	16-sept	23-sept	12-sept

### VINIFICATION millésime 1989

<b>Réception vendange</b>	Connaissance du rendement à l'hectare pouvant conduire à des saignées appropriées   Sélection parcelle en cuve (cépage, terroir, âge...)
<b>Cuverie</b>	100 % ciment
<b>Fermentation alcoolique</b>	Levures indigènes   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>	40 % 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 : 65 %	Merlot : 27 %	Cabernet Franc : 6 %	Petit Verdot : 2 %
---------------------------	---------------	----------------------	--------------------

### ANALYSE

Alcool : 12,80	Acidité totale : 3,25	IPT : 76	Intensité colorante : 1,95
----------------	-----------------------	----------	----------------------------

### DEGUSTATION

Robe brillante aux reflets grenat, légèrement tuilés. Nez chaleureux, fruité, mûr avec des arômes de cerise mais aussi animal comme le musc, jus de viande et légèrement truffé. Un vin très racé. En bouche, une attaque franche, des tanins serrés mais soyeux. Beaucoup de volume, de profondeur, de finesse. Harmonieuse avec des notes de figue et de jus de viande. Belle longueur. Beaucoup de finesse et d'élégance. 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