

SARGET DE GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 1997



APPELLATION :
AOC SAINT-JULIEN

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), Station météo-rogique (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

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 : 25 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
Bourgeons dans le coton	27-févr	09-mars	28-fev	08-mars	27-fev
Pointes vertes	15-mars	24-mars	15-mars	28-mars	16-mars
Mi-floraison	21-mai	26-mai	22-mai	29-mai	21-mai
Fermeture grappe	24-juin	02-juil	25-juin	04-juil	25-juin
Début véraison	20-juil	25-juil	20-juil	29-juil	21-juil
DATES DE RECOLTE	16/09-23/09	26/09-09/10	23/09-26/09	07/10-08/10	15/09-16/09

VINIFICATION millésime 1997

Réception vendange	Connaissance du rendement à l'hectare pouvant conduire à des saignées appropriées Sélection parcellaire en cuve (cépage, terroir, âge...)
Cuverie	60 % ciment 40 % bois (cuves thermo-régulées)
Fermentation alcoolique	Levures indigènes sélectionnées Températures de fermentation 31-33°
Remontages	Intenses: 1 volumes par jour pendant la phase fermentaire
Macération	18 à 28 jours à température adaptée
Ecoulage	Fonction de la dégustation et de l'analyse ; 40 % FML en barriques
Pressurage	Pressoirs pneumatiques Mise en barriques au pressoir Dégustation et sélection de trois vins de presse
Fermentation malo-lactique	Cuves bois et Cuves béton
Elevage	12 à 14 mois en barriques (bois : Allier, Nevers) chauffe moyenne

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 57%	Merlot : 30%	Cabernet Franc : 7%	Petit Verdot : 4%	Malbec: 2%
--------------------------	--------------	---------------------	-------------------	------------

ANALYSE

Alcool : 13,00	Acidité totale : 3,31	IPT : 62	Intensité colorante : 1,050
----------------	-----------------------	----------	-----------------------------

DEGUSTATION

Couleur légèrement ambrée, sur son fruit mûr laissant poindre les feuilles mortes des nuances de cèdre, de champignons et de sous-bois, sur sa texture soyeuse et longue.

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