

SARGET DE GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 2003



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 : 25-30 ans

CLIMAT MILLESIME 2003

Millésime exceptionnel. Apparition des premières feuilles début mars. Températures et ensoleillement bien au-dessus des normales. Pourtant la vigne ne souffre pas. Grande sécheresse confirmée (-50% pluviométrie) et floraison généralisée début juin. A partir du 20 août, il pleut (des raisins flétris ou grillés). Certains crus plus tardifs profitent du vent d'est desséchant qui stoppe la pourriture grise pour attendre la maturité complète du Merlot. Les vieilles vignes, labourées, bien enracinées dans les graves profondes ont parfaitement supporté la grande sécheresse.

STADES PHENOLOGIQUES 2003

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	11-mars	17-mars	12-mars	14-mars	12-mars
1ères feuilles étalées	16-mars	17-mars	17-mars	17-mars	17-mars
Début floraison	14-mai	19-mai	14-mai	17-mai	14-mai
Fin floraison	27-mai	31-mai	27-mai	30-mai	27-mai
Début véraison	17-juil	18-juil	18-juil	23-juil	18-juil

DATES DE RECOLTE	10/09-15/09	19/09-30/09	15/09-18/09	26/09-27/09	15-sept
------------------	-------------	-------------	-------------	-------------	---------

VINIFICATION millésime 2003

Réception vendange	Connaissance du rendement à l'hectare pouvant conduire à des saignées appropriées Sélection parcelle en cuve (cépage, terroir, âge...)
Cuverie	60 % ciment 40 % bois (cuves thermo-régulées)
Fermentation alcoolique	Levures indigènes sélectionnées Températures de fermentation 31-33°
Remontages	2 volumes raisonnés par jour pendant la phase fermentaire puis suivant la dégustation
Macération	21 à 35 jours à température adaptée Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire
Ecoulage	Séparation des vins de goutte en fonction du cépage et des notes de dégustation
Pressurage	Pressoirs pneumatiques Mise en barriques au pressoir Dégustation et sélection de trois vins de presse
Fermentation malo-lactique	50 % en barriques grâce à un chai thermo-régulé
Elevage	12 à 14 mois en barriques (bois : Allier, Nevers) chauffe moyenne

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 66%	Merlot : 22%	Cabernet Franc : 6%	Petit Verdot : 5%	Malbec : 1%
--------------------------	--------------	---------------------	-------------------	-------------

ANALYSE

Alcool : 12,9	Acidité totale : 3,3	IPT : 68	Intensité colorante : 1,20
---------------	----------------------	----------	----------------------------

DEGUSTATION

Une très belle robe aux mille éclats extériorise avec beaucoup de bonheur le soleil de ce bel été 2003. Au nez nous retrouvons toute cette abondance de richesses ou se mêlent avec beaucoup de complexité des senteurs de fruits rouges parfaitement mûris et des notes de sous bois automnales. En bouche une très belle présence des tanins et un parfait équilibre entre l'ensemble des multiples saveurs.

Propriétaire : Jean Merlaut | **Chef de Culture :** Patrick Frédéric | **Maître de chai :** Philippe Carmagnac | **Oenologue Consultant :** Eric Boissenot
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