

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 2007



APPELLATION :

AOC SAINT-JULIEN

Second Cru Classé en 1855

SUPERFICIE : 82 ha

ENCEPAGEMENT

Cabernet Sauvignon 60%

Merlot 30%

Cabernet Franc 5,5 %

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 : 45 ans

CLIMAT MILLESIME 2007

Un début de végétation fulgurant en raison d'un mois d'avril exceptionnellement chaud. Floraison précoce mais étalée et perturbée par les pluies et le refroidissement de fin mai. Été frais et instable jusque fin août qui n'a pas permis une contrainte hydrique suffisante pour faire un grand millésime de rouge. Septembre et octobre étaient très secs (maturité suffisante pour réaliser un millésime honorable).

STADES PHENOLOGIQUES 2007

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	16-mars	18-mars	15-mars	25-mars	17-mars
1ères feuilles étalées	06-avr	12-avr	07-avr	08-avr	08-avr
Début floraison	14-mai	20-mai	14-mai	18-mai	16-mai
Fin floraison	30-mai	06-juin	28-mai	02-juin	30-mai
Début véraison	16-juil	14-juil	17-juil	30-juil	16-juil
DATES DE RECOLTE	20/09-25/09	01/10-09/10	27/09-28/09	08-oct	26-sept

VINIFICATION millésime 2007

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 sèches sélectionnées Températures de fermentation 26-28°
Remontages	2 volumes raisonnés par jour pendant la phase fermentaire jusqu'à 1015 de densité
Macération	20 à 26 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 quatre vins de presse
Fermentation malo-lactique	50% en barriques grâce à un chai thermo-régulé et en cuves bois
Elevage	16 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 : 71 %	Merlot : 21%	Petit Verdot : 6%	Cabernet Franc : 2%
---------------------------	--------------	-------------------	---------------------

ANALYSE

Alcool : 12,95°	Acidité totale : 3,3	IPT : 70	Intensité colorante : 1,45
-----------------	----------------------	----------	----------------------------

DEGUSTATION

La couleur est rouge foncé avec des reflets rubis. Les arômes sont puissants. D'abord une note lactique puis des notes boisées, grillées se mêlent très harmonieusement aux fruits. Mûre et cerise noire avec quelques notes de truffes. Beaucoup de race. En bouche, l'attaque est fine, délicate, de la rondeur puis assez rapidement une trame tannique de qualité. Bel équilibre soyeux et une finale fraîche. Un vin plaisant, déjà abordable, qui devrait atteindre sa plénitude dans quelques années. (2012)

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