

SARGET GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 2006



APPELLATION :
AOC SAINT-JULIEN

ENCEPAGEMENT

Cabernet Sauvignon 60% Merlot 30%
Cabernet Franc 5,5 % Petit Verdot 3% Malbec 1,5%

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

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 2006

En mai quelques évènements orageux ont conduit à une répartition hétérogène de la pluviométrie. Des températures relativement élevées ont accéléré la croissance de la vigne.

Le mois de juin fût très sec et relativement chaud. La vigne a rattrapé de retard pris au printemps et la floraison rapide et sans coulure s'est bien passée. Elle a débuté fin mai pour le Merlot et début juin pour le Cabernet. Au début du mois de juillet, le déficit hydrique était légèrement supérieur à celui observé en 2005. Il s'est maintenu durant le mois de juillet malgré quelques évènements orageux.

La fraîcheur du mois d'août eut pour effet bénéfique d'économiser l'eau du sol après la canicule de juillet et de protéger l'arôme des raisins.

Le début du mois de septembre chaud et sec a permis de relancer très efficacement la maturation ralentie au mois d'août.

STADES PHENOLOGIQUES 2006

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	14-avr	16-avr	12-avr	18-avr	13-avr
1ères feuilles étalées	27-avr	30-avr	28-avr	05-mai	27-avr
Début floraison	30-mai	02-juin	29-mai	06-juin	31-mai
Fin floraison	09-juin	11-juin	08-juin	13-juin	10-juin
Début véraison	30-juil	01-août	30-juil	06-août	31-juil

DATES DE RECOLTE	19/09-23/09	25/09-06/10	23/09-25/09	28-sept	23-sept
------------------	-------------	-------------	-------------	---------	---------

VINIFICATION millésime 2006

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	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 quatre vins de presse
Fermentation malo-lactique	50% en barriques grâce à un chai thermo-régulé et en cuves bois
Elevage	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 : 55%	Merlot : 35%	Cabernet Franc : 5%	Petit Verdot : 5%
--------------------------	--------------	---------------------	-------------------

ANALYSE

Alcool : 12,5	Acidité totale : 3,5	IPT : 71	Intensité colorante : 1,112
---------------	----------------------	----------	-----------------------------

DEGUSTATION

Couleur rubis foncé. Le nez est fin et élégant et se distingue par des arômes de fruits rouges, mêlés à une touche de café, d'arômes de garrigue et d'épices. L'attaque est souple, bien charnue et le tout est bien équilibré. En fin de bouche, on retrouve des notes juteuses et de fruits frais qui rendent le vin très friand.