

SARGET DE GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 1999



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 : 30 ans

CLIMAT MILLESIME 1999

Climat contrasté. 3 premiers mois marqués par températures supérieures aux normales. Débourrement fin mars. Millésime précoce et abondant. Avril et mai avec des précipitations et températures élevées par rapport à la normale. Première quinzaine de mai très pluvieux, mais la deuxième sèche : floraison rapide et homogène. Juin, juillet et août chauds avec un ensoleillement important. Du 10 août au 12 septembre, le temps était généralement chaud et sec. Les bonnes conditions climatiques des deux dernières décades d'août et des premiers jours de septembre ont permis une bonne maturation des raisins. Un très bon millésime dans les grands crus.

STADES PHENOLOGIQUES 1999

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Bourgeons dans le coton	16-mars	22-mars	18-mars	26-mars	17-mars
Pointes vertes	19-mars	01-avr	20-mars	30-mars	20-mars
Mi-floraison	29-mai	02-juin	30-mai	05-juin	30-mai
Fermeture grappe	02-juil	07-juil	03-juil	07-juil	03-juil
Début véraison	23-juil	25-juil	25-juil	01-août	24-juil
DATES DE RECOLTE	14/09-22/09	24/09-07/10	23/09-25/09	29-sept	22-sept

VINIFICATION millésime 1999

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 : 61%	Merlot : 31%	Cabernet Franc : 3%	Petit Verdot : 4%	Malbec : 1%
--------------------------	--------------	---------------------	-------------------	-------------

ANALYSE

Alcool : 12,65	Acidité totale : 3,4	IPT : 64	Intensité colorante : 0,95
----------------	----------------------	----------	----------------------------

DEGUSTATION

Robe grenache. Attaque franche, tannins fondus mais présents. Richesse et équilibre en bouche avec une touche de fraîcheur. Le nez laisse apparaître des notes de sous-bois, de champignons et de boîte à cigare. Vin qui atteint son équilibre.

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