

SARGET DE GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 1994



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 météorologique (protection phytosanitaire). Récolte manuelle, tri de la vendange à la vigne.

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 1994

Les deux premiers mois de l'année étaient chauds et humides et mars très chaud et sec. Le débourrement très précoce mais hétérogène. La première décade d'Avril fut nettement plus froide et humide, Mai légèrement plus chaud et humide. Floraison rapide avec une avance de 10 jours sur la date moyenne. Juin et Juillet étaient très chauds. Demi-véraison avec une avance de 12 jours sur la moyenne des quarante dernières années. S'inscrit dans la lignée des très bons millésimes.

STADES PHENOLOGIQUES 1994

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Bourgeons dans le coton	01-mars	05-mars	02-mars	09-mars	01-mars
Pointes vertes	09-mars	14-mars	10-mars	17-mars	10-mars
Mi-floraison	24-mai	27-mai	25-mai	30-mai	24-mai
Début véraison	25-juil	29-juil	26-juil	01-août	26-juil
DATES DE RECOLTE	19-sept	26-sept	23-sept	02-oct	-

VINIFICATION millésime 1994

Réception vendange	Connaissance du rendement à l'hectare pouvant conduire à des saignées appropriées Sélection parcellaire en cuve (cépage, terroir, âge...)
Cuverie	100 % ciment
Fermentation alcoolique	Levures indigènes Températures de fermentation 31-33°
Remontages	2 volumes 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	40 % en barriques grâce à un chai thermo-régulé
Elevage	12 à 14 mois en barriques (bois : Allier, Nevers) chauffe moyenne

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 64%	Merlot : 28%	Cabernet Franc : 6%	Petit Verdot : 2%
--------------------------	--------------	---------------------	-------------------

ANALYSE

Alcool : 12,8	Acidité totale : 3,3	IPT : 52	ICM : 0,78
---------------	----------------------	----------	------------

DEGUSTATION

Nez puissant et complexe. Le fruit est en parfait équilibre avec les tanins. Un vin qui atteint sa maturité.

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