

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2017



APPELLATION :

AOC SAINT-JULIEN

Second Cru Classé en 1855

SUPERFICIE : 82 ha

ENCEPAGEMENT :

Cabernet Sauvignon 61%
Cabernet Franc 7%

Merlot 29%
Petit Verdot 3%

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. 30 ha en biodynamie.

DENSITE MOYENNE :

10 000 à 8 500 pieds par hectare

PORTE-GREFFES : 3 309 ; 101-14 Riparia

AGE MOYEN : 46 ans

CLIMAT MILLESIME 2017

Le mois de janvier froid est suivi d'une période relativement sèche et douce. De fortes gelées vont causer des dégâts sur le vignoble bordelais fin avril, peu de pertes à Gruaud. La fin de printemps est pluvieuse et chaude : bonnes conditions de floraison. L'été sera sec et chaud avec des températures moyennes supérieures à 20°C. Le mois de septembre pluvieux nous oblige à anticiper la récolte.

STADES PHENOLOGIQUES 2017

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	21-mars	24-mars	22-mars	25-mars
1ères feuilles étalées	07-avr	10-avr	08-mars	18-avr
Début floraison	19-mai	23-mai	26-mai	25-mai
Fin floraison	30-mai	02-juin	31-mai	04-juin
Début véraison	20-juil	28-juil	21-juil	28-juil

DATES DE RECOLTE	15 au 20 sept.	21 sept. au 03 oct.	21 et 22 sept.	23 sept.
------------------	----------------	---------------------	----------------	----------

VINIFICATION MILLESIME 2017

Réception vendange	Double réception vendange. Pesée de la vendange. Sélection parcellaire en cuve (cépage, terroir, âge, ...)
Cuverie	50% ciment 50% bois (cuves thermo-régulées)
Fermentation alcoolique	Levurage Températures de fermentation de 24°C à 26°C Dégustation quotidienne de chaque cuve
Remontages	1 volume fractionné en deux chaque jour pendant la fermentation jusqu'à 1020 de densité
Macération	20 à 30 jours à température adaptée Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire
Ecoulage	En fonction de la dégustation et des analyses
Pressurage	3 pressoirs verticaux Mise en barriques au pressoir Dégustation et sélection de trois vins de presse parmi les barriques
Fermentation malo-lactique	Conjointement à la fermentation alcoolique grâce à la co-inoculation
Elevage	Entre 18 et 24 mois en barriques neuves à 80%, le reste 1 ans. Chêne d'origine française.

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 67 %	Merlot : 31,5 %	Cabernet franc : 1,5 %
---------------------------	-----------------	------------------------

ANALYSE

Alcool : 12,88	Acidité totale : 3,20	IPT : 60	Anthocyanes : 558
----------------	-----------------------	----------	-------------------

DEGUSTATION

La robe rouge violine est profonde et dense. Le nez complexe révèle des arômes de baies noires, accompagnées de subtiles notes florales sur fond de cèdre. En bouche, l'attaque franche laisse place à une structure dessinée par des tanins satinés, soulignée par de légères notes de torréfaction. Cette belle structure s'allie à une remarquable amplitude, donnant à ce vin à la fois puissance et élégance. La finale est incroyablement longue.

Propriétaire : Jean Merlaut | **Chef de Culture :** Patrick Frédéric | **Maître de chai :** Stéphanie Lebaron-Bouchonneau | **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