

SARGET de GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 2016



APPELLATION :
AOC SAINT-JULIEN

ENCEPAGEMENT

Cabernet Sauvignon 61%
Cabernet Franc 7%

Merlot 29%
Petit Verdot 3%

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 ans

CLIMAT MILLESIME 2016

L'hiver 2015-2016 restera dans les annales comme très doux et pluvieux suivi d'un débourrement précoce mais vite atténué par la fraîcheur et la forte humidité du printemps. Nous observons dans le vignoble une forte pression des maladies cryptogamiques. La météo de la seconde semaine de juin a permis une floraison optimale, mais a été à nouveau suivie par de fortes précipitations. Heureusement le beau temps est arrivé fin juin, avec une remontée des températures. Il a perduré tout l'été, permettant un développement parfait des raisins qui grâce aux réserves en eau dans les sols, n'ont pas souffert de la sécheresse, hormis en fin de saison. Début septembre a marqué un fort stress hydrique pour le vignoble, bloquant l'évolution de la maturité. Mais un gros orage de 45mm de pluie, le 13 septembre, a permis de relancer l'évolution du vignoble. Le temps sec et chaud a duré jusqu'à la fin des vendanges laissant augurer un Millésime exceptionnel tant par la qualité que par la quantité.

STADES PHENOLOGIQUES 2016

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	27-mars	30-mars	28-mars	01-avr
1ères feuilles étalées	11-avr	15-avr	10-avr	16-avr
Début floraison	31-mai	02-juin	01-juin	05-juin
Fin floraison	10-juin	12-juin	11-juin	15-juin
Début véraison	30-juil	27-juil	29-juil	05-août

DATES DE RECOLTE	29/09 - 04/10	12/10 - 19/10	10/10 - 11/10	15-oct.
------------------	---------------	---------------	---------------	---------

VINIFICATION millésime 2016

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	Levure 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	Au moins quatorze mois en barriques neuves à 15%, le reste en 1 et 2 ans (chêne français)

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 59 %	Merlot : 31 %	Petit Verdot : 6 %	Cabernet Franc : 4%
---------------------------	---------------	--------------------	---------------------

ANALYSE

Alcool : 12,66 % vol.	Acidité totale : 3,65	IPT : 65	Anthocyanes : 578
-----------------------	-----------------------	----------	-------------------

DEGUSTATION

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