

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 1993



APPELLATION :

AOC SAINT-JULIEN

Second Cru Classé en 1855

SUPERFICIE : 82 ha

ENCEPAGEMENT

Cabernet Sauvignon 57 %

Merlot 31 %

Cabernet Franc 7,5 %

Petit Verdot 3 %

Malbec 1,5 %

TERROIR :

Graves garonnaises du quaternaire déposées depuis plus de 600 000 ans

CONDUITE DU VIGNOBLE :

Lutte raisonnée (travail des sols, fertilisation organique), Protection phytosanitaire. Récolte manuelle, tri de la vendange sur tapis à la vigne et double tri lors de la réception de la vendange.

DENSITE MOYENNE :

10 000 à 8 500 pieds par hectare

PORTE-GREFFES

3 309 ; 101-14 Riparia

AGE MOYEN : 34 ans

CLIMAT MILLESIME 1993

Débourrement en avance sur la normale et premières fleurs vers le 25-26 mai. Début juin chaud et sec, floraison rapide et très homogène. Temps frais et humide dès le 9 juin. Juillet était sec et chaud avec un ensoleillement assez faible. Véraison rapide et homogène. Le temps s'est maintenu chaud et sec durant tout le mois d'août et les huit premiers jours de septembre. Globalement, septembre était nettement moins chaud que la normale et faiblement ensoleillé. Précipitations assez importantes et irrégulières. Les caractéristiques du 1993 sont leurs pellicules épaisses avec une bonne concentration phénolique et une bonne extractibilité des tanins et anthocyanes.

STADES PHENOLOGIQUES 1993

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Bourgeons dans le coton	17-mars	21-mars	18-mars	25-mars	17-mars
Pointes vertes	25-mars	29-mars	26-mars	01-avr	24-mars
Mi-floraison	01-juin	06-juin	03-juin	11-juin	01-juin
Début véraison	28-juil	02-août	01-juil	06-août	29-juil

DATES DE RECOLTE

23 septembre au 12 octobre

VINIFICATION millésime 1993

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	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 : 64 %

Merlot : 29 %

Cabernet Franc : 2 %

Petit Verdot : 5 %

ANALYSE

Alcool : 12,5°

Acidité totale : 3,4

IPT : 53

Intensité colorante : 1,57

DEGUSTATION

Limpide. Belle intensité. Grenat aux reflets ambrés. Arômes puissants, pleins avec des senteurs exotiques. Des notes sudistes aux parfums de garrigue, de romarin, de thym mélangés au réglisse et au poivre blanc. Bouche ronde et suave. Des tanins veloutés et enrobant. Beaucoup de fruits rouges, de petites baies comme la groseille et le cassis. Belle allonge pour ce vin tout en élégance. A boire mais peut se garder. (2011)

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