

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 1991



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 :

Année du gel le 21/04 à -7°. La quasi totalité des rameaux gelés. Par la suite les bourgeons secondaires ont poussé mais de manière très étalée (sur un moi). Tous les stades phénologiques ont ainsi été très étalés! Impossible d'y mettre des dates précises. Les vendanges furent très délicates. Première année de tri à Gruaud-Larose.

DENSITE MOYENNE :

10 000 à 8 500 pieds par hectare

PORTE-GREFFES

3 309 ; 101-14 Riparia

AGE MOYEN :

34 ans

CLIMAT MILLESIME 1991

Ce qui a marqué le millésime 1991 est la diversité des situations provenant non seulement des dégâts du gel printanier, mais aussi de la répartition des pluies pendant la maturation ; ces circonstances n'ont pas permis, dans tous les cas, de confirmer le potentiel qualitatif qui était indéniable à la fin du mois d'août. L'achèvement de la maturation par beau temps aurait certainement conduit à une grande qualité. Les risques de pourriture ont obligé à accélérer les vendanges et à les organiser en fonction de la répartition des pluies.

STADES PHENOLOGIQUES 1991

| | MERLOT | CABERNET SAUVIGNON | CABERNET FRANC | PETIT VERDOT | MALBEC |
|-------------------------|---------|--------------------|----------------|--------------|---------|
| Bourgeons dans le coton | 20-mars | 25-mars | 21-mars | 27-mars | 20-mars |
| Pointes vertes | 01-avr | 05-avr | 01-avr | 07-avr | 31-mars |
| Mi-floraison | Gel | — | — | — | — |
| Début véraison | — | — | — | — | — |
| DATES DE RECOLTE | — | — | — | — | — |

VINIFICATION millésime 1991

| | |
|----------------------------|---|
| Réception vendange | Connaissance du rendement à l'hectare pouvant conduire à des saignées appropriées Sélection parcelle 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 : 73 % | Merlot : 10 % | Cabernet Franc : 8 % | Petit Verdot : 9 % |
|---------------------------|---------------|----------------------|--------------------|

ANALYSE

| | | | |
|----------------|----------------------|----------|----------------------------|
| Alcool : 12,5° | Acidité totale : 3,5 | IPT : 53 | Intensité colorante : 1,53 |
|----------------|----------------------|----------|----------------------------|

DEGUSTATION

Limpide, profonde avec des reflets ambrés. Au nez, ouvert, épanoui, frais aux arômes épicés, de sous-bois et de feuilles séchées. Suave, ronde avec des arômes de fruits rouges légers avec des notes de feuilles sèches en fin de bouche. Vin très plaisant. Persistance moyenne mais élégante. A boire d'urgence. (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