

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 1988



APPELLATION :
AOC SAINT-JULIEN

Second Cru Classé en 1855

ENCEPAGEMENT

Cabernet Sauvignon 57 %
Cabernet Franc 9 %

Merlot 31 %
Petit Verdot 3 %

CONDUITE DU VIGNOBLE :

Lutte raisonnée (travail des sols, fertilisation organique), (protection phytosanitaire),

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 : 34 ans

CLIMAT MILLESIME 1988

1988 a été marqué par certains contrastes hiver et printemps très humides et chauds ; été sec et moyennement chaud. Débourrement observé une semaine à l'avance. La floraison a été rapide et régulière. La maturation a évolué normalement (juillet moyennement chaud et humide ; aout sec, légèrement chaud). De fortes pluies hivernales et printanières (de novembre à fin juin), suivies d'une sécheresse importante à partir de mi-juillet. Aout et septembre marqués par de très faibles précipitations. Pourtant, pas de stress hydrique. Températures proches de la normale. Quelques jours avant le ramassage, les teneurs en sucre et en acidité étaient semblables à celles des bons millésimes récents. Les pellicules étaient très épaisses, exceptionnellement riches en matières colorantes et en tanin.

STADES PHENOLOGIQUES 1988

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Bourgeons dans le coton	28-mars	06-avr	29-mars	09-avr	29-mars
Pointes vertes	05-avr	12-avr	06-avr	15-avr	07-avr
Mi-floraison	05-juin	15-juin	07-juin	17-juin	06-juin
Début véraison	05-août	13-août	06-août	15-août	06-août

DATES DE RECOLTE

du 3 octobre au 19 octobre

VINIFICATION millésime 1988

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 : 59 %	Merlot : 36 %	Cabernet Franc : 3 %	Petit Verdot : 2 %
---------------------------	---------------	----------------------	--------------------

ANALYSE

Alcool : 12,71°	Acidité totale : 3,2	IPT : 59
-----------------	----------------------	----------

DEGUSTATION

Brillante, soutenue. Rubis avec des reflets rosés. Au nez, fraîcheur, fruits rouge, confiture de cassis. Eucalyptus, senteurs d'Asie avec le thé de Chine, d'encens, de fumé et de menthol. Bouche puissante, tonique, et fraîche. Très croquante avec des notes de cassis, de tabac. Très bonne persistance. 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