

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 2009



APPELLATION :

AOC SAINT-JULIEN

Second Cru Classé en 1855

SUPERFICIE : 82 ha

ENCEPAGEMENT

Cabernet Sauvignon 61%

Merlot 29%

Cabernet Franc 5%

Petit Verdot 5%

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). Réhaussement 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

DENSITE MOYENNE :

10 000 à 8 500 pieds par hectare

PORTE-GREFFES

3 309 ; 101-14 Riparia

AGE MOYEN : 46 ans

CLIMAT MILLESIME 2009

Hiver extrêmement rigoureux puis douceur en mars. Début de printemps particulièrement humide avec orages violents en mai. Installation précoce de l'été. Un très bel été avec des journées chaudes mais pas caniculaires, perturbations peu fréquentes mais positionnées en juillet-début août. En septembre/octobre : soleil, chaleur et sécheresse permettent d'atteindre sereinement l'optimum de la maturité.

STADES PHENOLOGIQUES 2009

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	19-mars	28-mars	19-mars	17-mars
1ères feuilles étalées	28-mars	05-avr	27-mars	25-mars
Début floraison	24-mai	29-mai	25-mai	01-juin
Fin floraison	06-juin	10-juin	07-juin	09-juin
Début véraison	24-juil	23-juil	25-juil	05-août
DATES DE RECOLTE	23/9-29/9	1/10-8/10	30/9-01/10	1/10-2/10

VINIFICATION millésime 2009

Réception vendange	Connaissance du rendement à l'hectare pouvant conduire à des saignées appropriées Sélection parcelle en cuve (cépage, terroir, âge...)
Cuverie	60 % ciment 40 % bois (cuves thermo-régulées)
Fermentation alcoolique	Levures sèches sélectionnées Températures de fermentation adaptées à chaque cuve
Remontages	2 volumes raisonnées par jour pendant la phase fermentaire
Macération	20 à 26 jours à température adaptée en fonction de la dégustation
Ecoulage	Séparation des vins de goutte en fonction du cépage et des notes de dégustation
Pressurage	Pressurage vertical Mise en barrique immédiate des vins de presse
Fermentation malo-lactique	Sous marc favorisant une mise en barriques précoce
Elevage	16 mois en barriques renouvelées par moitié 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 : 68 %

Merlot : 32 %

ANALYSE

Alcool : 13,37°

Acidité totale : 3,35

IPT : 76

Intensité Colorante : 1,46

DEGUSTATION

La couleur est très brillante, sombre et légèrement violacés. Le nez est très puissant, complexe, racé. Fraîcheur associée aux épices, puis, délicat boisé vanillé domine des arômes de cerise rouge, de mûre encore timides. En bouche, attaque suave, grasse, goûteuse, très longue avec une intensité aromatique persistante. Tannins bien présents, très fins, d'une grande délicatesse. Ce vin est parfaitement équilibré, et s'inscrit dans la lignée des très grands Gruaud Larose.

Propriétaire : Jean Merlaut | Chef de Culture : Patrick Frédéric | Maître de chai : Philippe Carmagnac | 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