

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 2001



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), 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

DENSITE MOYENNE :

10 000 à 8 500 pieds par hectare

PORTE-GREFFES : 3 309 ; 101-14 Riparia

AGE MOYEN : 40 ans

CLIMAT MILLESIME 2001

Floraison rapide et homogène fin mai. Après une période sèche en mai et juin, pluies en juillet. Aout chaud et moyennement pluvieux. Température moyenne en septembre. Température maximale de 25° pendant 6 jours seulement. De bonnes conditions d'été et début automne ont fait que les raisins sont arrivés en fin de maturation avec une constitution très bonne.

STADES PHENOLOGIQUES 2001

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	16-mars	19-mars	17-mars	21-mars	16-mars
1ères feuilles étalées	01-avr	05-avr	02-avr	10-avr	01-avr
Mi-floraison	28-mai	06-juin	29-mai	07-juin	29-mai
Fermeture grappe	06-juil	09-juil	07-juil	13-juil	07-juil
Début véraison	26-juil	23-juil	27-juil	01-août	27-juil
DATES DE RECOLTE	26/09-03/10	06/10-16/10	04/10-06/10	06-oct	29-sept

VINIFICATION millésime 2001

Réception vendange	Connaissance du rendement à l'hectare pouvant conduire à des saignées appropriées Sélection parcellaire en cuve (cépage, terroir, âge...)
Cuverie	60 % ciment 40 % bois (cuves thermo-régulées)
Fermentation alcoolique	Levures indigènes sélectionnées Températures de fermentation 31-33°
Remontages	2 volumes raisonnés 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	50% 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 : 60 %	Merlot : 30 %	Cabernet Franc : 7 %	Petit Verdot : 3 %
---------------------------	---------------	----------------------	--------------------

ANALYSE

Alcool : 12,95°	Acidité totale : 3,5	IPT : 77	Intensité colorante : 1,75
-----------------	----------------------	----------	----------------------------

DEGUSTATION

Limpide. Rouge grenat. Au nez, il est frais, subtil alliant les fruits rouges, la prune à l'eau de vie, la figue sèche et le cacao. Attaque franche, riche, beau volume avec du gras. Les tannins sont encore présents mais commencent à se fondre laissant la place à plus de rondeur et de finesse. Très belle longueur. A boire mais peut encore 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