

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 2000



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 2000

2000 se place parmi les années précoces. La demi-véraison a 9 jours d'avance (le 6 aout). D'avril à mi-aout, le millésime se présente comme une année moyennement chaude avec un excédent d'ensoleillement et d'humidité. Avril était chaud et très humide. Mai et juin étaient très chauds et moyennement pluvieux. La floraison était malgré cela relativement rapide et homogène. Juillet était frais et humide. 1^{ère} quinzaine d'aout chaud (5 jours > 30°C) avec de faibles précipitations. Véraison rapide. Vendanges étalées, entre septembre et début octobre permettant de ramasser des raisins très sains et d'une constitution rarement atteinte des dernières années.

STADES PHENOLOGIQUES 2000

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Bourgeons dans le coton	15-mars	22-mars	17-mars	25-mars	14-mars
Pointes vertes	18-mars	02-avr	20-mars	05-avr	18-mars
Mi-floraison	28-mai	03-juin	30-mai	06-juin	29-mai
Fermeture grappe	02-juil	06-juil	05-juil	10-juil	03-juil
Début véraison	23-juil	24-juil	24-juil	26-juil	24-juil
DATES DE RECOLTE	21/09-26/09	02/10-12/10	28/09-02/10	04-oct	27-sept

VINIFICATION millésime 2000

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 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 : 65 %	Merlot : 29 %	Cabernet Franc : 3 %	Petit Verdot : 2 %	Malbec : 1 %
---------------------------	---------------	----------------------	--------------------	--------------

ANALYSE

Alcool : 12,65°	Acidité totale : 3,6	IPT : 82	Intensité colorante : 1,60
-----------------	----------------------	----------	----------------------------

DEGUSTATION

Limpide. Rouge grenat. Au nez, il est un peu fermé, dévoilant à peine tout son potentiel aromatique. Fruits noirs, mûre, floral, épicée, champignons des bois, légèrement viande. Trame encore très serrée. Vin, plus sur la puissance que sur l'élégance aujourd'hui. Persistance très longue. Doit vieillir. (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