

SARGET DE GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 2005



APPELLATION :
AOC SAINT-JULIEN

ENCEPAGEMENT

Cabernet Sauvignon 60% Merlot 32%
Cabernet Franc 4% Petit Verdot 3% Malbec 1%

CONDUITE DU VIGNOBLE :

Lutte raisonnée (travail des sols, fertilisation organique), Station météo-rogique (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

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 : 25-30 ans

CLIMAT MILLESIME 2005

Hiver avec pluviométrie très inférieure à la normale (-50%). Février à Mi-Mars : températures légèrement en dessous des normales (débourement tardif). Avril normal, mais fin mai le thermomètre remonte sensiblement continuant sur juin (floraison sous les meilleurs hospices, sans eau). Eté très sec, seulement 3 averses significatives. 2005 était plus sec que 2003, mais la vigne a moins souffert (hiver et printemps secs => le système racinaire a plongé pour puiser l'eau toujours plus profond). Début septembre près de 40° puis pluies le 2° week-end du mois. Ensuite, soleil et hygrométrie basse (belle concentration/état sanitaire parfait). Vendanges sans pluie. Un des millésimes les plus faciles des 30 dernières années.

STADES PHENOLOGIQUES 2005

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	13-avr	15-avr	11-avr	17-avr	13-avr
1ères feuilles étalées	29-avr	30-avr	27-avr	03-mai	30-avr
Début floraison	28-mai	30-mai	28-mai	02-juin	28-mai
Fin floraison	10-juin	15-juin	11-juin	15-juin	10-juin
Début véraison	29-juil	28-juil	29-juil	05-août	29-juil
DATES DE RECOLTE	20/09-27/09	28/09-11/10	28/09-30/09	10-oct	26-sept

VINIFICATION millésime 2005

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 1 délestage par cuve
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	12 à 14 mois en barriques de chêne français de 1ère, 2ème et 3ème année

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 64%	Merlot : 30%	Cabernet Franc : 4%	Petit Verdot : 1%	Malbec : 1%
--------------------------	--------------	---------------------	-------------------	-------------

ANALYSE

Alcool : 12,86	Acidité totale : 3,7	IPT : 68	Intensité colorante : 1,450
----------------	----------------------	----------	-----------------------------

DEGUSTATION

La robe de Sarget s'avère brillante, noire et limpide. Le nez puissant dévoile des notes de tabac brun, de fruits, avec un peu de pruneaux mélangés à des arômes de cerises rouges fraîches. Ce nez est très racé et charmeur.

En bouche, un bel équilibre et longueur. Les tanins qui demandent un peu d'affinage soutiennent une trame pleine de fruit.

Un beau vin racé, qui s'illustre remarquablement par une expression pleine du terroir.