



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

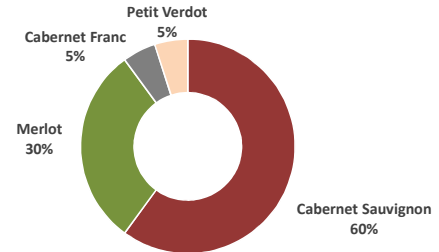
FICHE TECHNIQUE 1997

MILLESIME 1997

CLIMAT MILLESIME

Millésime hors du commun. Juillet et août étaient marqués par une alternance de périodes fraîches et de journées tropicales. Mars était estival. Ces variations ont largement influencé les conditions de maturation du raisin. Arrière-saison largement favorable. La quasi-totalité des parcelles ont été récoltées sans pluie. Vendanges interrompues du 19 au 29 septembre pour attendre la pleine maturité des cabernets et des petits Verdot : cueillis dans des conditions optimales. En conclusion, ce millésime aux potentialités naturelles incontestables aura demandé un sens de l'observation et un respect du vignoble rarement égalés.

ASSEMBLAGE



Alcool : 13,30 % Acidité totale : 3,26

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	15-mars	24-mars	15-mars	28-mars	16-mars
Mi-floraison	21-mai	26-mai	22-mai	29-mai	21-mai
Début véraison	20-juil	25-juil	20-juil	29-juil	21-juil
DATES DE RECOLTE	16/09-23/09	26/09-9/10	23/09-26/09	7/10-8/10	15/09-16/09

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. Le vignoble est géré avec des méthodes agronomiques totalement respectueuses de l'environnement. (Implantation de haies, enherbement, pâturages par des moutons)

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 : 46 ans

ENCEPAGEMENT VIGNOBLE:

Cabernet Sauvignon 57%

Merlot 31%

Cabernet Franc 7,5%

Petit Verdot 3%

Malbec 1,5%

VINIFICATION MILLESIME

Réception vendange 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°

Macération 21 à 35 jours à température adaptée | Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire

Pressurage Pressoirs pneumatiques | Mise en barriques au pressoir | Dégustation et sélection de trois vins de presse

Fermentation malo-lactique 30% 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