



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

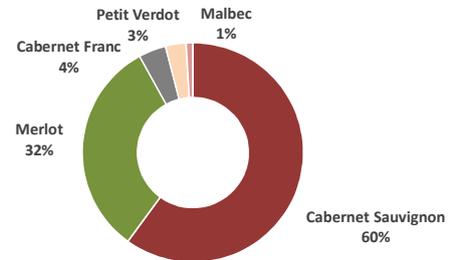
FICHE TECHNIQUE 2005

MILLESIME 2005

CLIMAT MILLESIME

Hiver avec pluviométrie très inférieure à la normale (-50%). Février à Mi-Mars : températures légèrement en dessous des normales (débourrement 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°C, puis pluies le 2nd 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.

ASSEMBLAGE



Alcool : 13,1 % Acidité totale : 3,5

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	13-avr	15-avr	11-avr	17-avr	13-avr
Début floraison	28-mai	30-mai	28-mai	02-juin	28-mai
Début véraison	29-juil	28-juil	29-juil	05-août	29-juil
DATES DE RECOLTE	20/09-27/09	28/9-11/10	28/09-30/09	10-oct	26-sept

CONDUITE DU VIGNOBLE

Lutte raisonnée (travail des sols, fertilisation organique), station météorologique (protection phytosanitaire), prophylaxie (dédoublage, effeuillage, échardage, vendanges vertes). Réhausage 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 60%

Merlot 30%

Cabernet Franc 5,5%

Petit Verdot 3%

Malbec 1,5%

VINIFICATION MILLESIME

Réception vendange 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°

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 50% en barriques grâce à un chai thermo-régulé

Elevage 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