



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

SARGET DE GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

FICHE TECHNIQUE 2020

MILLESIME 2020

CLIMAT MILLESIME

Ce millésime commence par un hiver historiquement pluvieux. Une année de pluie moyenne est tombée des vendanges 2019 à fin Mars 2020. Un printemps tropical entraîne un débourrement précoce, cette avance se maintiendra tout au long de la campagne.

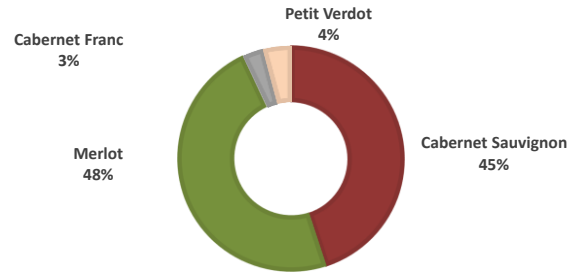
La fréquence et l'intensité des précipitations de Pâques à la Pentecôte, un épisode de grêle localisé sur Saint-Julien le 18 Avril, rendent les travaux pénibles. Une forte pression mildiou s'installe.

Le beau temps apparaît avant la fin du printemps.

L'arrêt net des pluies au solstice d'été est suivi d'une longue période sèche et chaude, et de stress hydrique. Deux orages salvateurs mi-août et début septembre offrent un scénario idéal à cette fin de millésime. Le premier apporte l'eau nécessaire pour relancer l'activité de la vigne, le second maintient les baies tendues pour qu'elles atteignent la maturité souhaitée.

Les premiers Merlots sont vendangés au 14 Septembre. Un calendrier de vendange établi sur mesure nous permet de d'éviter de récolter sous les quelques averses de cette dernière quinzaine et de terminer avant l'arrivée des pluies en Octobre.

ASSEMBLAGE



Alcool : 13,44% Acidité totale : 3,25

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	19-mars	19-mars	19-mars	19-mars
Début floraison	19-mai	19-mai	19-mai	19-mai
Début véraison	13-juil	17-juil	15-juil	28-juil
DATES DE RECOLTE	14/09 au 17/09	18/09 au 29/09	19/09 au 21/09	23/09 au 24/09

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. 100% de la surface est conduite selon les principes de l'Agriculture Biologique et Biodynamique. La propriété est en conversion biologique depuis le millésime 2019.

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 :

Cabernet Sauvignon 61%

Merlot 29%

Cabernet Franc 7%

Petit Verdot 3%

VINIFICATION MILLESIME

Réception vendange

Sélection parcelaire en cuve (cépage, terroir, âge, ...)

Cuverie

50% ciment | 50 % bois (cuves thermo-régulées)

Fermentation alcoolique

Levurage | T° de fermentation de 24°C à 26°C | Dégustation quotidienne de chaque cuve

Macération

20 à 30 jours à température adaptée | Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire

Pressurage

3 pressoirs verticaux | Mise en barriques au pressoir | Dégustation et sélection de trois vins de presse parmi les barriques

Fermentation malo-lactique

Conjointement à la fermentation alcoolique grâce à la co-inoculation

Elevage

Au moins quatorze mois en barriques neuves à 15%, le reste à 1 an (chêne français)