



CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

FICHE TECHNIQUE 2024

MILLESIME 2024

CLIMAT

L'hiver 2023-2024 restera marqué par des pluies records et une douceur des températures entraînant un débourrement très précoce. Le printemps a été frais et particulièrement humide.

Dès le mois d'avril, nous observons dans le vignoble une pression inédite du mildiou qui impose une vigilance constante. La fin mai a offert une fenêtre météorologique favorable à la floraison, mais la coulure impacte très fortement le rendement potentiel des parcelles sensibles.

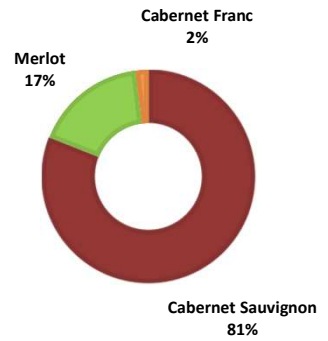
Heureusement, l'été s'est installé fin juin, apportant chaleur et sécheresse modérées, permettant une véraison progressive malgré un déficit hydrique.

Le mois de septembre a été ponctué de fortes pluies, freinant les maturations et accélérant le dynamisme des vendanges.

La patience aura été la clé du succès nous permettant d'obtenir des maturités de raisins optimale. C'est ainsi que nous avons débuté les vendanges le 27 septembre.

Malgré les exigences imposées par ce millésime contrasté nous obtenons des vins à la hauteur de nos attentes

ASSEMBLAGE



Alcool : 12,39% vol pH : 3,77

STADES PHENOLOGIQUES 2024

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	28-mars	03-avr	28-mars	01-avr
Début floraison	02-juin	04-juin	02-juin	04-juin
Début véraison	04-août	07-août	04-août	06-août
DATES DE RECOLTE	27/09-30/09	01/10-08/10	3-oct.	3-oct.

CONDUITE DU VIGNOBLE

Le vignoble est géré avec des méthodes agronomiques totalement respectueuses de l'environnement, sa production est **certifiée en Agriculture Biologique** depuis Aout 2022 et des principes de la **Biodynamie** y sont mis en œuvre.

Nous redonnons à notre territoire ses lettres de noblesse en plaçant le Vivant au centre de nos réflexions : des haies et forêts sont replantées et redessinent les lignes de notre parcellaire. Durant l'hiver, les couverts végétaux sont éco-pâturés par un cheptel de 300 brebis. Du printemps aux vendanges, un **léger labour** est appliqué sur l'inter-ceps pour le tenir propre. Retrouver l'**équilibre dans notre écosystème** est une des clés de voute pour laisser libre cours à l'expression du terroir.

Au-delà des traditionnels travaux ; des mesures prophylactiques, une fertilisation organique et des modalités de couverts végétaux sont appliquées spécifiquement à des zones intra parcellaires pour en **exprimer le plein potentiel**.

La **restructuration profonde** du vignoble est en cours et se poursuit dans le but d'**atteindre le plein potentiel de la propriété** dans les prochaines décennies. Les Cabernets dominent les terrasses de grave, entourés par des Merlots sur les bas où le caillou se mêle à du limon, de l'argile et du sable.

SUPERFICIE : 82 ha AOC dont 4,77Ha en jachère

TERROIR : Graves garonnaises du quaternaire déposées depuis plus de 600 000 ans

DENSITE MOYENNE : 10 000 à 6 667 pieds par hectare

PORTE-GREFFES : 3 309 ; 101-14 Riparia

AGE MOYEN : 49 ans (19% -15ans ; 64% +35ans)

ENCEPAGEMENT :

Cabernet Sauvignon 64%

Merlot 30%

Cabernet Franc 4%

Petit Verdot 2%

VENDANGES

- Récolte **manuelle** avec tri sur pied (plusieurs passages "tries" sur une même parcelle).

- Tri sur tables mobiles en bout de parcelle.

VINIFICATION MILLESIME

Réception vendange

Tri manuel et optique

Encuvage

Sélection **parcellaire** et **intraparcellaire** grâce à des petites cuves (de 55hl à 130hl)

100% bois (cuves thermo-régulées)

Vinification

Levurage | T° de fermentation de 24°C à 28°C | Co-inoculation

Dégustation deux fois par jour de chaque cuve | **Adaptation** de la méthode d'extraction au potentiel de chaque cuve (Remontage / Canne à air pulsé)

Macération

20 à 30 jours à température adaptée

Pressurage

3 Pressoirs verticaux | Mise en barrique du vin de presse en sortie du pressoir | Dégustation de chaque barrique et répartition en différents niveaux qualitatifs

Elevage

18 mois en barriques neuves à 95% Chêne d'origine **française**



Propriétaire : Jean Merlaut | Œnologue Consultant : Eric Boissenot

Château Gruaud Larose | 33250 Saint-Julien Beychevelle | Tél : 05.56.73.15.20 | gl@gruaud-larose.com | www.gruaud-larose.com