

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 2012



APPELLATION :

AOC SAINT-JULIEN

Second Cru Classé en 1855

SUPERFICIE : 82 ha

ENCEPAGEMENT

Cabernet Sauvignon 61%

Merlot 29%

Cabernet Franc 7%

Petit Verdot 3%

TERROIR :

Graves garonnaises du quaternaire déposées depuis plus de 600 000 ans

CONDUITE DU VIGNOBLE :

Lutte raisonnée (travail des sols, fertilisation organique), Station météorologique (protection phytosanitaire), Prophylaxie (dédoublage, effeuillage, échardage, vendanges vertes). Récolte manuelle, tri de la vendange sur tapis à la vigne et double tri lors de la réception de la vendange

DENSITE MOYENNE :

10 000 à 8 500 pieds par hectare

PORTE-GREFFES

3 309 ; 101-14 Riparia

AGE MOYEN : 46 ans

CLIMAT MILLESIME 2012

Sècheresse hivernale importante. Février et mars très froids. Avril : pluviométrie élevée, températures très fraîches (débourrement tardif, hétérogène). Températures de printemps en dessous de la moyenne trentenaire (floraison tardive). Juillet frais mais août le plus chaud depuis 7 ans. La fin d'été : stress hydrique important. Fin Juillet fortes chaleurs. Pluies en début d'automne (maturité homogène des raisins). Merlots récoltés début Octobre (très bonnes conditions). Attente de la maturité des Cabernets : les bonnes parcelles ramassées dans d'excellentes conditions. Fortes pluies le 14.10 (accélération de la récolte). L'un des millésimes les plus difficiles depuis 10 ans.

STADES PHENOLOGIQUES 2012

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	24-mars	27-mars	25-mars	29-mars
1ères feuilles étalées	04-avr	10-avr	05-avr	12-avr
Début floraison	28-mai	30-mai	29-mai	01-juin
Fin floraison	08-juin	10-juin	09-juin	23-juin
Début véraison	01-août	29-juil	02-août	11-août

DATES DE RECOLTE	02/10-05/10	11/10-18/10	10-oct	11-oct
------------------	-------------	-------------	--------	--------

VINIFICATION millésime 2012

Réception vendange	Double réception vendange. Pesée de la vendange. Sélection parcellaire en cuve (cépage, terroir, âge, ...)
Cuverie	20 % ciment 80 % bois (cuves thermo-régulées)
Fermentation alcoolique	Levurage Températures de fermentation de 24°C à 29°C Dégustation quotidienne de chaque cuve
Remontages	1 volume fractionné en trois chaque jour pendant la fermentation jusqu'à 1020 de densité
Macération	20 à 30 jours à température adaptée Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire
Ecoulage	En fonction de la dégustation et des analyses
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	Entre 18 et 24 mois en barriques neuves à 40 %, le reste 1 à 2 ans. Chêne d'origine française.

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 66,5	Merlot : 27	Petit Verdot : 6,5
---------------------------	-------------	--------------------

ANALYSE

Alcool : 13,46°	Acidité totale : 3,35	IPT : 73	Anthocyanes : 637
-----------------	-----------------------	----------	-------------------

DEGUSTATION

Couleur noir intense, sombre. Nez puissant avec une explosion de fruit. Bonne attaque, bouche ronde et suave avec énormément de saveur, une grande mâche, finesse des tanins. Très beau début d'évolution en barrique.