

REVUE DE PRESSE CHATEAU LAROZE 2010

PRESS REVIEW

Wine Spectator ; James Mollesworth: **89-92** Avril 2011 Primeurs

Shows more toasty spice and vanilla aromas, with the core of plum and blackberry fruit staying in reserve for now. Yet there's solid length, with good grip on the finish. (ndlr: tasted in the US)

Montre en premier chef des arômes d'épices toastés et de vanille, avec du noyau de prune et de la mûre en second plan pour le moment. Cependant il y a une belle longueur avec de jolis tanins sur la finale.

(ndlr : vin dégusté aux USA)

James SUCKLING: **91-92** Avril 2011 Primeurs

Arômes de roses et de baies avec des touches de chocolat au lait.

Plein et soyeux.

Roses and berries, with hints of milk chocolate. Full and velvety.

Decanter : **★★★★★** **16,5/20** Avril 2011 Primeurs

Plus structuré que le 2009 mais sans exagération. Laroze montre encore sa tendreté. Jolie expression fruitée. Bonne longueur. Harmonieux. Boire en 2016-2025.

More structured than the '09 but without exaggeration. The tender side of Laroze still shows. Lovely fruit expression. Good length. Harmonious.

Drink 2016-2025.

B.Burtschy : **93/100** **16/20** Avril 2011 Primeurs

Robe sombre. Nez intense, élégant. Bouche tout en élégance et en longueur, droit, superbe finale très pure.

Dark colour. Intense nose, elegant. All in elegance and length on the palate, straight, superb very pure finish.

Bettane-Desseauve : **16-17/20** Avril 2011 Primeurs

Joli vin sans la moindre lourdeur et d'un équilibre superbe: richesse du fruit, suavité gourmande, allonge svelte.

A pretty wine, superbly balanced with nothing heavy about it. Lovely rich fruit, smooth, more-ish, elegant length.

René Gabriel :

Avril 2011 Primeurs

Château Laroze :

17

Lafleur Laroze :

16

Revue des Vins de France ; Ph Maurange 15.5-16.5/20 Avril 2011 Primeurs

Les progrès sont notoires dans la qualité des tanins. Souvent un peu durs en bouche, leur suavité et leur moelleux rendent cette année le vin séducteur, en plus du très bon niveau de maturité. Sur des arômes éclatants de fruit, l'ensemble a énormément gagné en rondeur.

Clear progress in the quality of the tannins. They are often a little harsh on the palate, but they are smooth and mellow, which makes this year's wine very attractive. They are also particularly ripe. With its explosive fruit aromas this wine has gained enormously in roundness.

Jancis Robinson :

16/20

Avril 2011 Primeurs

Lively and round and very sweet.

Je vous soumetts ma traduction un peu plus enrobée:

"Le vin est vivant avec de la rondeur et beaucoup de douceur"



Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur. **16,5 - 16,75 / 20** Avril 2011

Voici le Laroze le plus subtil que je connaisse.

Couleur sombre, intense, belle. Nez fin, fruité, mûr, suave et subtil. Suave à l'attaque, moelleux au développement, très hédoniste, le vin se développe, plein riche et aérien. Très aromatique, il s'achève long, complexe et fin. Il est délicieux et plus hédoniste que jamais. Un beau succès.

My best score given to this estate's wines "en primeur".

This is the most subtle Laroze I know.

Dark, intense, beautiful robe. Elegant, fruity, ripe, smooth, subtle bouquet. Smooth attack, mellow as it develops, very hedonistic, the wine fills out to become rich and airy. Packed with aromas, its finish is long, complex and elegant. Delicious and more epicurean than ever. A great success.

Niel Martin:

87-89

Avril 2011 Primeurs

This is certainly displaying some sur-maturite on the nose with touches of fresh prune and fig. The palate is full-bodied with chewy tannins, moderate acidity, attractive purity and showing more refinement and composure towards the sinewy finish. Tasted March 2011.

On trouve un peu de surmaturité au nez avec des touches de prune fraîche et de figue. Le milieu de bouche est plein avec des tanins croquants, une acidité modérée,

une pureté attirante et il montre plus de raffinement et de sérénité face à une finale plus tendue.



Château Laroze

Grand Cru Classé

33330 SAINT EMILION

<http://www.laroze.com>

Tél: 33 (0) 557 247 979

Fax: 33 (0) 557 247 980