



REVUE DE PRESSE CHATEAU LAROZE 2006

PRESS REVIEW

Dégustation Prestige à Monaco à l'Hôtel de Paris

Par Philippe Faure Brac *meilleur sommelier du monde 1992*

26 avril 2010

Robe superbe, foncée aux reflets rubis, brillante.

Nez très fin, expressif et raffiné, présentant des arômes de crème de fruit (cassis, mûre) des notes de violette, une myriade d'arômes.

Bouche volumineuse, élégante, confirmant les sensations du nez avec des tanins nobles qui soutiennent une matière bien extraite, de fruits noirs, de cannelle. Finale sublime !

Garde: 2029

Commentaire : Un vin d'exception qui honore son rang.

A carafier impérativement.

Une bouteille remarquable qui mérite la note la plus élevée !!!

INTERNATIONAL SOMMELIER

Prestige Tasting of 26 April 2010 in the Monaco Hôtel de Paris

by Philippe Faure Brac *Best Sommelier in the World 1992*

26 april 2010

Superb robe, dark with ruby tints, bright.

Very elegant bouquet, expressive and refined, displaying aromas of fruit liqueurs (blackcurrant and blackberry) with hints of violet and countless other scents.

The palate has lots of volume, elegant, confirms the aromas experienced on the nose with noble tannins that support the nicely extracted body, black fruits, cinnamon. Beautiful finish!

Keep until 2029

Comments: An exceptional wine that does honour to its rank.

Must be served from a carafe.

A remarkable wine that deserves top marks!!!

D'une bonne fraîcheur, le vin possède un fruit qui a conservé de la vivacité. Son élégance lui va bien et en fait un beau classique.

So fresh, this wine keeps a very alive fruit. His elegancy suits very well and reveals it as a beautiful classic.

09 juin 2009

Dégustation au château avec notre courtier, le maître de chai et Guy Meslin :

La robe est rouge foncée, profonde. Le nez est expressif, droit et net avec des notes de fruits rouges frais et murs comme la cerise noire, la prune, la mûre et des senteurs réglissées et vanillées.

En bouche l'attaque est riche, le vin est charnu avec un sentiment de puissance et de richesse, d'ampleur. Le potentiel de vieillissement est important. Le vin est sapide, goûteux. La longue finale est fraîche et très aromatique sur des notes vanillées et de fruits rouges.

MEDAILLE D'OR

26 Avril 2009

Au « Concours Mondial de Bruxelles ». C'est une reconnaissance internationale de qualité qui place Laroze 2006 au rang des meilleurs vins produits dans le monde.

GOLD MEDAL At « Concours Mondial de Bruxelles ». This international recognition places Laroze 2006 at the rank of the very best wines produced around the world.

Alan DURAN (usa)

90+

Février 2009

Un millésime de Laroze hors du commun qui est même meilleur maintenant qu'il est en bouteilles! Il regorge d'arômes crémeux de prune mélangés avec de la crème de cassis et des notes minérales variées, aussi bien qu'une robe foncée de couleur rubis . Superbe intensité, de bonne corpulence, avec de la finesse et profondément emprunt d'arômes de prunes et de raisins et une finale irréprochable. Il a encore un potentiel d'amélioration compte tenu de sa délicieuse complexité gustative. On devra faire un effort pour l'attendre.

An outstanding Laroze that's showing even better now that it's bottled ! It boasts creamy plum aromas intermingled with crème de cassis and broad liquefied-mineral notes, as well as an opaque plum-ruby color. Superb intensity, a medium to full-body, finessed, and deeply penetrating with plum/berry flavour and a seamless finish. It could further improve from here given its delicious complexity of flavor. One should not overlook this effort.

GUIDE DES VINS

Gilbert & Gaillard

NOTE **90/100**

Janvier 2009

Robe sombre, jolis reflets pourpres. Nez élégant associant le fruit noir à des notes boisées-torréfiées délicates. La bouche combine concentration, fraîcheur, expression aromatique, les tanins sont mûrs et l'harmonie est au rendez-vous. Un vin d'avenir.

Dark robe with pretty crimson tints. Elegant bouquet of black fruit combined with delicate woody, roasted coffee hints. Concentrated palate which is fresh and aromatic. The tannins are ripe and there is nice harmony. A wine with a future.



89/91

Juin – June 2007 Primeurs

Coup de cœur des primeurs

La robe est très sombre, impressionnante. Beau nez intense de mûre. La bouche est aussi intensément marquée par la mûre, avec une superbe matière première très pleine et un joli velouté.

Le tout est plein et dense, avec une très belle finale épicée et soyeuse.

Un vin superbe. (Bernard Burtschy).

Our favorite primeur

The robe is impressively dark. Beautiful, intense blackberry bouquet. Strong blackberry tastes on the palate too, with superb, very full fruit and a lovely velvet feel. Overall, full and dense, with a very nice spicy, silky finish. A superb wine. (Bernard Burtschy).



Juin – June 2007 Primeurs

Note/Score 1855 :

Avec Château Laroze 2006, la cité médiévale prend un bain de jouvence. Bâti dans la finesse, il regorge cependant de vie et de puissance. Prenant de l'amplitude au cours de sa dégustation de manière « plutôt somptueuse », écrit la critique du Financial Times, la fraîcheur de ses parfums fondants persiste longtemps sous le palais.

With Château Laroze 2006, the medieval town gets a good dusting off. It is so elegantly crafted, but is packed with life and sheer power. It grows in volume on the palate "quite sumptuously" according to the Financial Times review, and its fresh, melting flavours go on and on.



Juin - June 2007 Primeurs

Château Laroze

16/20

Un vin à la robe colorée sur des nuances rubis et grenat. Au nez, la trame aromatique est enchanteresse avec des arômes de fruits rouges et noirs ainsi que des notes florales. C'est tout autre chose en bouche où il prend de la puissance sur des tannins trop extraits qui gâchent le charme de la matière. Espérons que l'élevage assouplira cette structure pour ouvrir la porte à de si jolis fruits. A boire avant 2022. (Note de Guy Meslin: On est actuellement sur la prise de bois en barrique qui va se fondre lors de l'élevage).

A wine with a ruby- and garnet-coloured robe. The aromatic fabric of the bouquet is enchanting with red and black fruit aromas as well as floral hints. Quite different on the palate, where it grows in strength with too much extracted tannin, which spoils the charm of the fruit. It is to be hoped that ageing will open the wine up to let all the lovely fruit through. To be enjoyed before 2022. (Guy Meslin's comment: we are taking on wood in barrels at the moment, which will mellow during ageing.)

Bettane & Desseauve

Mai– May 2007 Primeurs

Château Laroze

16/20

Fin et délicat, Laroze est à la fois structuré et raffiné. La qualité des tannins délicats se poursuit dans des arômes de rose ancienne.

Subtle and delicate, Laroze is both structured and refined. The quality of the delicate tannins follows through into aromas of old rose.



April–Avril 2007 Primeurs

Ch Laroze 2006 Saint-Émilion Grand Cru Classé

17+

Drink 2013-20

Attractive freshness and vigour on the nose. Sweet start and rather sumptuous but real dynamism and energy. Well done! Very fine tannins tucked in there. Not for the short term but there is zest.

A boire entre 2013 et 2020

Joli fraîcheur et vigueur au nez. Doux au début et assez somptueux, mais avec un vrai dynamisme et de l'énergie. Bravo! Des tannins très fins qui se révèlent. Pas à boire jeune, mais il y a de la saveur.



Château Laroze



April– Avril 2007 Primeurs

Very pretty wine. A success for the vintage 2006 betters the 2005. Elegant, lifted, red fruit aromas, fine tannic frame. Good intermediate drinking. 2012-18.

Très joli vin. Le millésime 2006 est une réussite qui bat le 2005. Des arômes élégants et soutenus de fruits rouges, belle structure tannique. Garde intermédiaire : 2012-18.



Avril - April 2007 Primeurs

LAROZE St-Emilion Grand Cru 15,25 - 15,5

Belle couleur intense. Nez fruité et crémeux. Bonne sensation de pulpe en entrée de bouche, puis le vin se développe fondant sur des tanins mûrs et aromatiques. Finale savoureuse avec un brin d'austérité qui devrait disparaître à l'élevage.

LAROZE Saint-Emilion Grand Cru 15.25 – 15.5

Lovely intense colour. Fruity, creamy nose. Good initial feeling of pulp on the palate, then the wine develops, melding into the taste of the ripe, aromatic tannins. Tasty finish with a slightly austere touch, which should disappear in the barrel.



Avril 2007 primeur

CHÂTEAU LAROZE St.-Emilion 2006

85-88

Medium-bodied, with berry and citrusy acidity on the palate and a short finish. —J.S.

Le Blog de Jean-Luc Thunevin

Jean-Luc Thunevin's blog

Jeudi- Thursday 29 March 2007

Pour en revenir à la dégustation de l'Association des Grands Crus Classés de Saint Emilion, j'ai goûté près de 40 crus et parmi mes coups de cœur : **Laroze**, Clos de Jacobins, Dassault, Fonpéglade (top), Franc Mayne, Grand Corbin Despagne,

To come back to the tasting organised by the Saint-Emilion Grands Crus Classés Association, I tasted almost 40 wines and some of my favorites were: Laroze, Clos de Jacobins, Dassault, Fonpéglade (great), Franc Mayne, Grand Corbin Despagne,



Château Laroze

Grand Cru Classé

33330 SAINT EMILION

<http://www.laroze.com>

Tél: 33 (0) 557 247 979

Fax: 33 (0) 557 247 980