

REVUE DE PRESSE CHATEAU LAROZE 2008

PRESS REVIEW

TERRE de VINS:

16,5

Février 2012

Texture svelte, un vin en rondeur, aux arômes francs de fruits rouges, à la finale élégante.

Fine texture, a fullbodied wine, with clear aromas of red fruits, elegant finish.

MEDAILLE D'OR

au concours «Les Féminalises à Beaune» en avril 2011

(« Les Féminalises » est un concours ou le jury est 100% féminin)



16,5

Avril 2011

Soyeux, crémeux, baies rouges mûres avec un nez de cerise noire. Jolie extraction en bouche avec un arôme de chocolat onctueux. Encore serré il remplit bien la bouche et a un bel avenir. Vin fin, croquant de style moderne.

Sweet, creamy, plush berries and black cherry nose. Well extracted palate with a ripe chocolatey flavour. Still tight and mouthfilling with a good future ahead. A fine, crunchy, modern style.



16

Décembre 2010

Beau nez épicé, fruité et crémeux. Bouche au moelleux attachant se doublant de charme en finale. Attendre 2014 et avant 2025. On trouve encore du 2005(16,5) que je vous conseille d'encaver avant qu'il ne soit trop tard. Je rappelle qu'il y a de l'argile à Laroze et qu'elle y joue un rôle fondamental.

JM. Quarin on Laroze 2008 in November 2010: "Lovely creamy bouquet of spice and fruit. Attractively smooth on the palate building up to a double delight on the finish. Best from 2014 and before 2025. You can still find Laroze 2005 that I scored 16.5, which I would encourage you to get into your cellar before it is too late. Remember, there is clay at Laroze and it plays a fundamental role there."

GUIDE DES VINS

Gilbert & Gaillard

Novembre 2010

Robe soutenue rouge violacée. Nez jeune, discret, notes de fruits noirs, touches minérales, légèrement torréfiées. En bouche, sève, puissance mais aussi finesse. La finale est déjà croquante, expressive, longue. Belle bouteille qui ne fera que s'améliorer.

Intense purplish red robe. Young, discrete bouquet with hints of black fruit, some mineral notes and a slight roast coffee aroma. Vigorous and strong on the palate, but elegant too. The final is already chewy, expressive and long. A lovely wine that will only improve.



16

Avril 2009 Primeurs

Guy Meslin continue sa progression qualitative en nous offrant un 2008 dans la lignée des 2005 et 2003.

La couleur est intense et belle. Le nez se distingue par une présence très fruitée et un caractère floral et crémeux. L'entrée en bouche caresse. Puis le vin devient soyeux, pulpeux et prend de l'ampleur au milieu. Il avance avec beaucoup de goût et une note de framboise très mûre. Il va crescendo et s'achève long, suave et assez complexe. Il possède un beau relief aromatique et tannique en bouche, sans aucune dureté.

La propriété a été touchée par la grêle le 28 juillet, ce qui a occasionné une très forte hétérogénéité sur la même grappe. M. Meslin m'indique avoir dépensé 85 000 euros pour sélectionner les meilleures baies. Et pour la première fois, 15 % de vin a été vendu en générique. Rendement final : 28 hl/ha - Assemblage : 80 % merlot et 20 % cabernet franc - Degré d'alcool : 13,2°.

Guy Meslin continues to develop quality, offering us his 2008 that has the same lineage as the 2005 and 2003.

The bouquet is intense and pretty. The nose is distinctively fruity with floral and creamy undertones. It strokes the palate, then becomes silky and pulpy, while taking on size in the middle. It goes on with heaps of flavour and a hint of very ripe raspberry. It really builds up then finishes long, smooth and quite complex. It has lovely aromatic and tannic layers on the palate, without any harshness in the least. The estate was hit by hail on 28 July, which made the fruit very irregular, even on the same bunch. M. Meslin told me he spent €85,000 to select the best grapes, and for the first time, 15% of the wine was sold off as generic. The final yield was 28 hectolitres per hectare. Blend: 80% Merlot and 20% Cabernet Franc. Alcohol content: 13.2°.

Jean-Marc Quarin www.quarin.com

James Suckling (USA) :

87/90

Avril 2009 Primeurs

Grape, blackberry and tar aromas follow through a medium body, with firm tannins and a solid finish. A compact wine.

J.Suckling (USA)

RVF Revue du Vin de France : 15-16/20

Avril 2009 Primeurs

Le château produit un vin de style moderne et flatteur. Le 2008 se présente sous cet angle, avec une attaque franche et massive, et un joli volume. L'ampleur en bouche est là, le fruit apparaît très mûr, légèrement confit et la structure tannique imposante est encore un peu anguleuse, il faudra que l'ensemble se fonde, ce qui donnera alors un vin charmeur et opulent.

The château produces a modern, flattering style of wine. The 2008 seems to be of this pattern with a solid, no-nonsense attack, and lovely volume. It is big on the palate, the fruit appears to be very ripe, slightly crystallised and the imposing tannins are still a little sharp. The whole thing needs to meld, and then the wine will be appealing and lavish.



Château Laroze

Grand Cru Classé

33330 SAINT EMILION

<http://www.laroze.com>

Tél: 33 (0) 557 247 979

Fax: 33 (0) 557 247 980