

## FICHE MILLESIME

2019

### L'ANNEE CULTURALE 2019;

#### Les points marquants de l'année:

**Hiver 2018/2019** : La pluviométrie est normale.

**Avril** : Le 13 avril les températures descendent jusqu'à -2°C. Nous avons anticipé et actionné la lutte antigel avec un hélicoptère. Pas de dégâts.

**Mai** : Le 5 mai, rebelote avec les risques de gel. Le thermomètre descend à -1,5°C. L'hélico intervient le dimanche matin. Pas de dégâts pour nous mais des dégâts ont pu être ponctuellement sévères dans l'appellation. Globalement peu de dégâts dans le Bordelais.

Les températures, fraîches jusque-là, remontent du 27 mai au 3 juin. On croyait l'été arrivé avec 32°C le 2 juin. La vigne en a profité pour fleurir à grande vitesse.

**Juin** : La première quinzaine est de nouveau fraîche entre 10° et 20° alors que se déroule la fin de floraison et le début de la nouaison. Une forte tempête et de gros abats d'eau nous touchent le 7 juin avec 39 mm d'eau. Ces deux éléments ont induits du millerandage sur les vieux merlots. La fraîcheur me fait penser aux mois de juin de mon enfance, souvent frais et humides avec du crachin.

Fin juin les T° se situent de 30 à 37 °C !

La pluviométrie de juin est un peu supérieure à la moyenne

**Juillet** : Chaud et ensoleillé, juillet a eu une pluviométrie conforme avec 52 mm de précipitations tombées en deux fois :

\_ 13 mm du 6 au 9 juillet, juste après la première vague de chaleur de 32 à 35°C du 03 au 06 juillet.

\_ Puis les 40 mm de pluie du 26 au 28 tombés après une semaine de canicule ont été salvateurs. Après 16 jours sans une seule goutte et surtout les très fortes chaleurs caniculaires qui ont séviés durant cette période.

**Aout** : Chaleur (sauf du 11 au 20) et sécheresse avec un déficit de pluie de 30%.

**Septembre** : La pluie n'arrive que le 10 avec 10 mm. La période mi-août/mi-septembre = 25 mm de pluie ! C'est bien peu. Enfin le 22 sept arrivent 22 mm de pluie pour la fête de la jurade. On laisse quelques jours à cette eau du ciel pour pénétrer dans les raisins puis on vendange du 27 sept au 10 oct. sous un ciel mitigé.

Récolte volumineuse après seulement une demi-récolte en deux ans, malgré la coulure sur les vieux merlots.

**Bilan :** Millésime chaud et sec en été Couleur exceptionnelle, vin riche, tanins élégants, grand millésime à Laroze.



niveau 3

Le millésime 2019 en chiffres :

DATES MI FLORAISON	31 mai	03 juin	06 juin
DATES MI VERAISON	Merlots : 09 août	Cabernets Francs : 14 août	Cabernets Sauvignons: 09 août
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 27 sept au 05 octobre	Cabernets Francs: du 07 au 10 octobre	Cab.Sauvignons: 07 au 10 octobre
RENDEMENT VITICOLE	34 hl/ha		
DUREE ELEVAGE BQ	18 mois		
% BQUES NEUVES	65 %		
% JARRES	8 %		
MISE EN BOUTEILLES	2021		
NOMBRE DE BOUTEILLES prévues	1 <sup>er</sup> vin: 114 000 blles		
ASSEMBLAGE (estimation)	60 % Merlots	30 % Cab. francs	10 % Cab. Sauv.
DEGRE ALCOOLIQUE	14 %		
DATE MISE EN BOUTEILLES	Avril 2021		



**Château Laroze**

*Grand Cru Classé*

33330 SAINT EMILION

<http://www.laroze.com>

[info@laroze.com](mailto:info@laroze.com)

Tél: 33 (0) 557 247 979