

FICHE MILLESIME

2016



L'ANNEE CULTURALE 2016 :

En trois mots :

- Une climatologie très contrastée, un millésime sauvé trois fois!
 - Sauvé des eaux mi-juin (après les déluges du printemps).
 - Sauvé de la sécheresse mi-septembre (après trois mois de sécheresse)
 - Et sauvé tout court par la belle et longue arrière-saison qui a permis d'accéder à une maturité parfaite des trois cépages.
 - Ouf ! On a eu chaud.

En résumé :

- Noyés sous les abondantes précipitations jusqu'au 20 juin, puis étouffés sous la canicule et la sécheresse jusqu'à mi-septembre avec un fort stress hydrique de mi-août à mi-septembre. 30 mm de pluie sont tombés le 13 sept. puis 23 les 30 sept et 1^{er} oct. La sécheresse est passée. Pas de pression botrytis sauf quelques jours avant la fin de la récolte. La maturation des raisins a été lente et tardive; la récolte retardée mais récoltée à point avec une très belle arrière-saison propice à la qualité des merlots puis des cabernets francs. Le cycle végétatif s'est rallongé d'une semaine sur la fin de saison.
- Les vinifications n'auront jamais été aussi longues avec des durées de cuvaison de 30 à 38 jours ; Les écoupages se termineront le 25 novembre au lieu de début novembre habituellement.
- Le millésime est très beau, solaire, beaucoup le trouvent supérieur à 2015 ; il a une très belle fraîcheur et intensité aromatique grâce aux cabernets, et une puissance racée et mesurée.

Le millésime 2016 en chiffres :

DATES MI FLORAISON	05 juin	05 juin	05 juin
DATES MI VERAISON	Merlots : 13 août	Cabernets Francs : 17 août	Cabernets Sauvignons: 12 août
DATES DE RECOLTE	Merlots : du V 7 au J 13 oct	Cabernets Francs: du 17 au 19 octobre	Cab.Sauvignons: 19 et 20 oct
DUREE ELEVAGE	18 mois	En cuves béton avec inserts de chêne.	
MISE EN BOUTEILLES	Mai 2018		
ASSEMBLAGE	70 % Merlots	30 % Cab. francs	
DEGRE ALCOOLIQUE	13,5 %		



FAMILLE GURCHY-MESLIN

+ 33 (0)5 57 24 79 79
info@laroze.com

Château Laroze - BP61
FR-33330 Saint-Émilion

laroze.com