



## FICHE MILLESIME 2024

### Les points marquants de l'année 2024 :

- 2024 est une année fraîche et humide, exigeante sur le plan climatique, avec une forte pression mildiou, de la coulure et du millerandage surtout sur les merlots d'autant plus qu'ils sont âgés.
- L'automne 2023 puis l'hiver pluvieux ont permis de reconstituer les réserves hydriques des sols.
- Après un printemps pluvieux, Juillet et août ont été secs avec du stress hydrique en août, bénéfique pour la qualité des raisins et l'arrêt de la pousse.
- Fin août les pellicules des baies sont épaisses avec un beau potentiel qualitatif. Les pluies répétées de septembre n'ont pas permis de pousser les maturités aussi loin qu'on l'aurait souhaité et ont déclenché la récolte dès que le botrytis s'installait sur les grappes et que les raisins perlaient par éclatement.
- Nous sommes satisfaits du volume global de récolte grâce à la forte proportion de cabernets qui sont moins sensibles au mildiou.
- La maturité pelliculaire était là, la couleur très foncée qui s'est extraite rapidement dans les vins en est la preuve. La maturité des pépins n'étant pas aussi aboutie que d'habitude, nous avons limité l'extraction de leurs tanins en phase de macération.
- La qualité du tri, sa capacité à éliminer tous les petits grains millerandés, le botrytis et les baies moins mûres a été déterminante pour mettre en valeur la pureté aromatique et la précision des tanins.
- Ce millésime a tiré tout le parti de nos savoir-faire de vigneron, de vinificateur, des installations de réception et de tri des raisins. Il met en exergue les investissements réalisés au cours du temps dans les équipements du domaine et a mobilisé sans relâche toutes les énergies de notre équipe sans quoi rien n'aurait été possible.
- Le vin, comme toujours, reflète l'histoire climatique de l'année culturale. C'est un millésime de fraîcheur et d'éclat aromatique qui aura un bel avenir pour le plaisir des consommateurs.



### Pluviométrie en mm 2023-2024 :

oct	Nov	déc	janv	fév	mars	avr	mai	juin	juil	août	sept	oct
157	180	148	51	147	168	58	129	95	10	29	159	114



Label HVE niveau 3

### Le millésime 2024 en chiffres :

DATES MI FLORAISON	31 mai	01 juin	04 juin
DATES MI VERAISON	Merlots : 09 août	Cabernets Francs : 16 août	Cabernets Sauvignons : 21 août
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 23 au 27 septembre	Cabernets Francs: du 29 septembre au 02 octobre.	Cab.Sauvignons: 03 octobre
RENDEMENT	34 hl/ha		
ELEVAGE	Barriques_Foudre_Jarres en terre cuite_cuves	12 à 18 mois	
MISE EN BOUTEILLES	Avril 2026	100 000 bouteilles	
POURCENTAGE ALCOOL	13,5 %		

### Assemblage estimé :

Merlot	47%
Cabernet Franc	37%
Cabernet Sauvignon	13%
Petit Verdot	2%
Malbec	1%



FAMILLE GURCHY-MESLIN

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

Château Laroze - BP61  
FR-33330 Saint-Émilion

laroze.com