

CHATEAU LAROZE  
SAINT-EMILION Grand Cru Classé

FICHE MILLESIME

2006

L'ANNEE CULTURALE 2006:

En avance de quatre jours sur le cycle végétatif de 2005, l'année 2006 est marquée par un départ en croissance végétale plus rapide grâce à une meilleure alimentation hydrique. Dès mi-juin la pousse végétale a nettement ralenti et des symptômes de stress hydrique apparaissaient début juillet sur les jeunes vignes avant qu'un orage ne nous gratifie de 40 mm de pluie salvatrice et rafraîchissante, réalimentant la vigne en eau. La canicule de juillet fut accompagnée de sécheresse puis les 25 mm de précipitations des derniers jours de juillet ont permis à la véraison de débuter dans de bonnes conditions.

Les 15 mm de pluie de la mi-août ont évité aux vignes une sécheresse trop active et si août a été sec, il a été moins chaud que d'habitude; les nuits se sont rafraîchies dès le début du mois avec le vent du nord qui s'est installé. Fin août nous avons des raisins de taille normale, sains qui se présentaient mieux qu'en 2005 car ayant moins soufferts de la sécheresse; nous avons effectué le deuxième effeuillage (côté sud et ouest) plus tard que d'habitude, la semaine du 28 août pour éviter les risques de brûlure des grappes par un soleil trop intense. Manque de chance, dès le début du mois de septembre, une semaine de chaleur caniculaire s'est installée, digne des plus chaudes journées d'un mois d'août. Les brûlures sur les baies que nous redoutions se sont produites. Du 11 au 22 septembre nous avons reçu 130 mm de pluie alors que la moyenne relevée sur les sept dernières années est de 41 mm seulement!

Bilan: Août frais et moins arrosé que la moyenne; septembre très chaud puis pluvieux ne paraissent pas être les caractéristiques idéales pour élaborer un grand millésime. Mais le potentiel qualitatif des baies, avec des peaux épaisses riches en anthocyanes était bien là; il fallait, pour réussir ce millésime, compenser le manque de températures d'août par une cueillette la plus tardive possible. Ainsi, en poussant la maturité des raisins il nous fallait accepter de perdre un certain pourcentage de récolte. Le rendement a été de 33,7 hl/ha, dont seulement 26 issus de sélections rigoureuses font le grand vin de Laroze.

**LES VENDANGES :** Les pépins des baies ont mûri lentement et nous avons poussé cette maturité jusqu'au bout de ce qui était possible au point de finir nos vendanges après des crus proches de nous, sur des terroirs plus tardifs, qui d'habitude terminent trois à sept jours après nous.

Cela a été permis grâce à notre trieuse de baies qui les sépare en trois catégories: baies rondes, baies ouvertes, baies déstructurées, plus les jus d'égouttage. Tout est séparé et vinifié à part. Les baies atteintes de botrytis sont éliminées de façon précise avant la mise en cuves. Quel avantage majeur sur une climatologie comme 2006!

Le millésime en chiffres :

DATES MI FLORAISON	Merlots : 30 mai	Cabernets : 05 juin	
DATES MI VERAISON	Merlots : 05 août	Cabernets : 08 août	
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 18 sept au 23 sept	Cabernets Francs: du 28 sept au 30 sept	Cabernets Sauvignons: le 04 oct.
RENDEMENT VITICOLE	33,7 hl/ha		
% BQUES NEUVES			
Laroze	66 % bq neuves	33 % bq 1 an	
Lafleur Laroze		90 % bq 1 an	10 % cuve
DUREE ELEVAGE BARRIQUES			
Laroze	12/14 mois		
Lafleur Laroze	10 mois		
COLLAGE	Laroze : non	Lafleur Laroze : non	
FILTRATION	Laroze: oui	Lafleur Laroze: oui	
MISE EN BOUTEILLES	Mai 2008		
NOMBRE DE BOUTEILLES	1 <sup>er</sup> vin : 83 000 blles	2 <sup>e</sup> me vin : 17 000 blles	
% 1 <sup>er</sup> et 2 <sup>e</sup> me VIN	1 <sup>er</sup> vin : 83 %	2 <sup>e</sup> me vin : 17 %	
ASSEMBLAGE	Merlots	Cabernets francs	Cab. Sauvignons
Laroze	73 %	26%	1%
Lafleur Laroze	75 %	10 %	15 %



## Château Laroze

*Grand Cru Classé*

33330 SAINT EMILION

<http://www.laroze.com>

Tél: 33 (0) 557 247 979

Fax: 33 (0) 557 247 980