



## REVUE DE PRESSE CHATEAU LAROZE 2007

### PRESS REVIEW



06 décembre 2010 :

#### **Saint-Emilion grands crus classés 2007 et 2008**

Trio de tête en 2008 : La Clotte 16,75-17, Canon la Gaffelière 16,75, Larcis Ducasse et Grand Pontet 16,5. A garder 10 à 20 ans.

Trio de tête en 2007 : La Clotte 16,25, Canon la Gaffelière 15,75, Larcis-Ducasse et **Laroze 15,5-15,75**. Commencer à boire sans se presser d'ici 2020. La Clotte possède la plus grande longévité.

#### **"Journal LE MONDE"**

Quotidien du 13 novembre 2010 :

Laroze 2007 : « Notes de fruits rouges et de poivron, vin sincère, bouche déliée, sans lourdeur mais avec de la consistance. 16/20. »

*Laroze 2007: Hints of red fruit and capsicum, a wholehearted wine, slim and subtle on the palate, not heavy but has consistency. 16/20.*

#### **La Revue du Vin de France 16/20**

Septembre 2009

Son nez déploie des notes de cassis frais, avec une petite touche de bois. La bouche est ample, avec une structure tannique qui doit s'affiner. Il a du potentiel.

*(la dégustation a eu lieu juste après la mise en bouteilles qui a raffermi le vin. Il reprendra du moelleux et du charnu dans les mois suivants. Guy Meslin)*

#### **Alan DURAN (usa)**

**86-87+**

Février 2009

La tendreté et la maturité de ce vin nous donne des notes douces de prune mêlées de cerise, de silex, avec des arômes de crème de cassis. La couleur rubis foncé, la corpulence intermédiaire, l'infusion de prune, et une sensation d'acidité basse. Il semble élaboré pour être un délicieux

millésime à mettre en cave et consommer dans les prochains 12-15 ans.  
Alan Duran (USA)

*The tender and ripe Laroze delivers sweet plum notes intermixed with cherry, pebble, and notions of crème de cassis aromas. Opaque ruby in color, medium-bodied, plum infused, and low in acidity. It looks set to be a charming vintage to cellar and consume over the next 12-15 years.*

## Le Point

14.5

Mai 2008

### Primeurs

Cassis, framboise, nez puissant, bouche séveuse, équilibré, bonne longueur, rugueux en finale. (ouvrir en 2012, garde : 8 ans) J.Dupont.  
*Blackcurrant, raspberry, powerful bouquet, vigorous palate, nicely balanced, good length, raspy on the finish.*



15,75 – 16

Avril 2008 Primeurs

Couleur sombre, pourpre, d'intensité normale. Nez fruité, frais, accompagné d'une note de bourgeon de cassis. Assez complexe. Très belle entrée en bouche caressante et le vin se développe très fruité, soyeux, savoureux et élégant dans son toucher. Riche en milieu de bouche, il évolue lentement avec du goût, de la densité et de la profondeur. Tanins bien enrobés et fins. Encore du beau travail de Guy Meslin.

Assemblage : 80 % merlot, 20 % cabernet franc.

*Dark robe, purple with normal intensity. Fresh, fruity bouquet that includes a hint of blackcurrant bud. Quite complex. Lovely initial sensations – the wine caresses the palate, then develops to deliver lots of fruit. It is silky and tasty with a subtle feel on the palate. Subsequently, rich, the palate slowly reveals taste, density and depth. Nice smooth, subtle tannins. More great work by Guy Meslin. Blend: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.*



16

April 2008 Primeurs

*Almost overripe nose. Very sweet and round with a much gentler finish than most. Full and lively. Pretty promising... Drink 2012-17*

Nez Presque surmûr. Très enrobé et rond avec une finale beaucoup plus douce que la plupart des autres. Plein et vivant. Prometteur...



Avril 2008 Primeurs

**Chateau Laroze, Grand Cru Classe, Saint-Emilion Grand Cru 2007**



*Fine, fresh and elegant in style. Light weight but fruity and balanced for early drinking. Drink 2011-2018 (15 points)*

*James Lawther*

Finesse et fraîcheur dans un style élégant. De corpulence moyenne, mais fruité et équilibré, à consommer sans trop attendre.

**BETTANE & DESSEAUVE**

**15/20**

Coloré, offrant un nez frais avec sa palette de fruits rouges et ses petites notes de poivron, vin mûr et équilibré.



Château Laroze

*Grand Cru Classé*

33330 SAINT EMILION

<http://www.laroze.com>

Tél: 33 (0) 557 247 979

Fax: 33 (0) 557 247 980