

FICHE MILLESIME

2012

L'ANNEE CULTURALE 2012:

L'hiver est froid, avril frais et très pluvieux, le cycle végétatif commence avec du retard et ne démarre franchement qu'avec la chaleur de mi-mai, à l'approche de la floraison. Celle-ci fut rapide et assez homogène sur les merlots la très belle semaine de fin mai. Puis les T° rebaissent début juin de 10 à 12°C faisant réapparaître le spectre de la coulure et du millerandage qui se confirme au fil des jours. Nous savons déjà que la récolte ne sera pas importante et que les écarts de floraison entraîneront des décalages de maturité l'approche de la récolte.

La vigne compense les deux années précédentes de sécheresse et pousse très vite grâce aux fortes pluies d'avril, occasionnant une forte vigueur et un surcroît de travail. Les conditions printanières favorables au développement du mildiou nous obligent à une vigilance sans faille.

En juillet alternent fraîcheur et grosses chaleurs (34 et 35 °C) qui brûlent des grappes. La température moyenne de juillet en Aquitaine est identique à celle de 2011 et 2008 et inférieure de 2°C à 2009 et 2010.

L'aoûtement commence bien début août où le manque d'eau commence à se faire sentir. La canicule s'installe du 12 au 24 août et la véraison des merlots se fait avec lenteur ; celle des cabernets est plus groupée. Nous couperons les grappes les plus vertes qui ne seront pas mûres lors de la récolte.

J'ai le sentiment que ce millésime sera sensible au botrytis car les feuilles sont encore bien vertes. 16 mm seulement de pluie sont tombés en août, soit 35% de la normale.

Les deux premières semaines de septembre, les raisins mûrissent lentement à cause de la sécheresse, et dans de bonnes conditions de température avec du beau temps. Les baies sont très saines.

Les T° se rafraîchissent à la mi sept et 50 mm de pluie tombent du 21 au 27, la pluie arrive souvent en fines gouttelettes et parfois en trombes. Les sols secs absorbent bien l'eau. A ce stade les peaux des raisins sont épaisses, fermes et résistantes. Cet épisode va accélérer la maturation des raisins et nous savons qu'il faudra vendanger vite sans connaître encore la date. Les vignes se réactivent progressivement au fur et à mesure que l'eau descend vers les racines.

Début octobre les premiers signes de botrytis apparaissent sur des jeunes vignes, plus fragiles. La maturité phénolique n'est pas tout à fait à son apogée, les finales ont besoin de s'allonger encore. la météo annonce 24 heures de vent du sud dès vendredi avec de la chaleur : 27,28,24,27°C pour les quatre jours à venir. On se dit qu'on pourrait jouer cette carte et laisser passer le week-end. Je fixe le début des vendanges au lundi 08. Les jeux sont faits ! Nous espérons que le vent du sud séchera le botrytis. C'est raté ! Le vent du sud n'aura été qu'un pétard mouillé. Du

27 septembre au 12 octobre, nous n'aurons eu que quatre jours sans pluie ! De 0.2 à 3.8 mm/jour, l'humidité a été entretenue ; associée à une température maximum moyenne de 22°C, autant dire que l'ambiance était tropicale et les conditions idéales pour le développement du botrytis.

LES VENDANGES :

Nous courrons alors après le botrytis toute la semaine des vendanges du 08 au 16 octobre.

L'étalement de la véraison puis de la maturité nous a sauvés de la catastrophe car le botrytis ne se développant que sur les baies dont la peau devient tendre, il a été progressif et nous a laissé le temps de vendanger.

LE VIN :

2012 est manifestement l'année du merlot, les grands cabernets nécessitant une belle arrière-saison. C'est bien pour nos vins de Saint-Emilion à forte dominante merlot (70% dans l'assemblage de Laroze). Le millésime n'est pas dominé par la puissance, il est de corpulence moyenne avec une belle fraîcheur aromatique, de l'éclat, de la suavité et une finale douce et longue. Il s'est révélé durant ses 15 mois d'élevage.

Le millésime 2012 en chiffres :

DATES MI FLORAISON	Merlots : 31 mai	Cabernets : 1 juin	
DATES MI VERAISON	Merlots : du 08 au 13 août	Cabernets : 14/15 août	
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 08 au 13 octobre	Cabernets Francs: du 10 au 16 octobre	Cabernets Sauvignons: 13 et 15 oct
RENDEMENT VITICOLE	38 hl/ha		
DUREE ELEVAGE BQ	15 mois		
% BQUES NEUVES	50 % bq neuves	50 % bq 1 an	
MISE EN BOUTEILLES	Mai 2014		
NOMBRE DE BOUTEILLES prévues	1 ^{er} vin: 85 000 blles	2 ^{ème} vin: 20 000 blles	
% 1 ^{er} et 2 ^{ème} VIN	1 ^{er} vin : 81%	2 ^{ème} vin : 19 %	
ASSEMBLAGE (estimation)	66% Merlots	28% Cab. francs	6% Cab. Sauv.
DEGRE ALCOOLIQUE	13,5 %		
DATE MISE EN BOUTEILLES	Juin 2014		



Château Laroze

Grand Cru Classé

33330 SAINT EMILION

<http://www.laroze.com>

info@laroze.com

Tél: 33 (0) 557 247 979

Fax: 33 (0) 557 247 980