



LA FLEUR and LADY LAROZE

SAINT EMILION GRAND CRU

FICHE MILLESIME

2013

LA FLEUR et LADY LAROZE :

Ce sont les deuxièmes marques produites par Château Laroze en Saint-Emilion Grand Cru.

Les raisins sont issus du même domaine, du même terroir, celui de Château Laroze.

C'est une sélection de cuvées qui sont vinifiées comme Château Laroze, par la même équipe et avec les mêmes soins.

L'ANNEE CULTURALE 2013 ; Les points marquants:

Mars : La sortie des grappes est abondante et régulière.

Juin : Est très arrosé avec trois fois la pluviométrie normale (150 mm) et un fort déficit de luminosité et de températures.

La floraison au 15 juin a deux semaines de retard. Ce climat désavantageux sur la fleur induit de la coulure et du millerandage sur les merlots.

Juillet : Est exceptionnellement beau et lumineux, très chaud avec des températures toujours supérieures à 30 °C du 06 au 26 juillet ; la pluviométrie est normale ; on récupère un peu de notre retard. Ce très beau mois est déterminant pour la qualité du millésime.

Août : Les premiers jours, plus frais, sont suivis d'un temps beau et chaud avec des températures et une luminosité normales.

La mi-véraison des merlots au 20 août a 8 à 10 jrs de retard.

Septembre : Est très chaud les premiers jours puis humide et frais du 05 au 20 ; ensuite la chaleur revient avec un régime de sud jusqu'au 06 oct où les vents repassent au nord...mais ce sera trop tard.

La fin de maturation s'accélère avec les journées et les nuits humides et chaudes (18 à 21°C la nuit) ce qui est exceptionnel à Bordeaux en cette saison où habituellement on a une alternance de journées chaudes et de nuits fraîches. Ce mois est bien arrosé. La pression du botrytis devient alors très forte dans cet environnement idéal.

La maturation des pellicules s'accélère avec les températures élevées et la date de récolte est avancée au 30 septembre; nous vendangeons sans arrêt entre les différents cépages car dès que les raisins atteignent un niveau de maturité proche de l'optimale, la tendreté de la peau du raisin permet au botrytis de s'installer, très vite avec ces conditions favorables. La maturité idéale des pépins n'est pas atteinte

cette année ce qui va orienter notre itinéraire de vinification pour en minimiser les inconvénients.

LES VENDANGES :

Elles sont groupées du 30 sept au 09 oct. sous un climat chaud et humide la première semaine puis beau et sec. L'étalement habituel des vendanges entre les châteaux est minimisé et beaucoup vendangent en même temps ; il est difficile de recruter une grosse équipe pour aller vite. Nous cueillons alors les raisins sans s'arrêter. Le rendement est celui d'une demi-récolte.

LE VIN :

Les tanins dont l'extraction a été menée avec beaucoup de douceur et de précision donnent au vin une énergie habillée de douceur gustative et d'élégance. Les équilibres sont bons pour la conservation avec une belle fraîcheur aromatique. C'est un millésime à goûter absolument à Laroze où la proportion de Cabernet-Francis, conséquente, apporte de la gourmandise.

Le millésime 2013 en chiffres :

DATES MI FLORAISON	Merlots : 15 juin	Cabernets : 15 juin	
DATES MI VERAISON	Merlots : 21 août	Cabernets : 26 août	
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 30 sept. au 04 octobre	Cabernets Francis: du 04 au 09 octobre	Cab.Sauvignons: 09 oct
RENDEMENT VITICOLE	24 hl/ha		
DUREE ELEVAGE BQ	En cours		
% BQUES NEUVES	50 % bq neuves		
MISE EN BOUTEILLES	2015		
NOMBRE DE BOUTEILLES prévues	1 ^{er} vin: 45 000 blles	2 ème vin:	
% 1 ^{er} et 2 ^{eme} VIN prévus	1 ^{er} vin :	2 ème vin :	
ASSEMBLAGE (estimation)	% Merlots	% Cab. francs	% Cab. Sauv.



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