Château Laroze
SAINT-ÉMILION
Grand Cru Classé

FICHE MILLESIME 2023

Les points marquants de l'année 2023 :

Après un hiver normal en température et en pluviométrie, le départ en végétation se passe bien avec beaucoup de mannes qui apparaissent.

La pluviométrie « hivernale » d'**octobre** 2022 à mars 2023 est conforme à la moyenne des 20 et 30 dernières années avec 5% de pluie en plus.

La petite gelée de début **avril** est endiguée grâce aux sept éoliennes du domaine. La vigne a débourré de façon très régulière avec une végétation abondante.

Avril et **mai** ont eu un temps ensoleillé sans fortes chaleurs ni variations brusques de température qui pourraient perturber le début de la floraison ; La pression mildiou est normale pour l'instant. Le soleil et la chaleur s'installent mi-mai : la floraison est rapide et homogène. Pluie 50 mm, (moins 30%)

Juin est ensoleillé, assez chaud et sec jusqu'aux orages du 20 juin. La vigne pousse de façon régulière ; Nous effeuillons à partir de fin juin. La pression de maladies est soutenue, notamment le mildiou.

Juillet est ensoleillé, frais et sec avec seulement 11 mm de précipitations. Malgré le peu d'eau tombée, la pression du mildiou reste forte et cause des pertes d'environ 10% sur les merlots. Nous engageons un second effeuillage, manuel, dans ces parcelles. Ainsi le vignoble est en configuration optimale pour une bonne maturation des raisins.

Les 20 mm de pluie de début **août** accélèrent la fin de la véraison, plus 30 mm juste avant les cinq jours de canicule. Fin août la chaleur remonte à 30°C à la veille d'une deuxième semaine de canicule. La pluviométrie est normale ce mois-ci.

Nous récoltons à partir du 13 **septembre** ; La chaleur de la semaine précédente a accéléré la maturité. Les baies commencent à flétrir dès qu'elles approchent de la maturité et il ne faut pas attendre. Le temps est beau et chaud avec un vent du sud l'après-midi qui sèche bien les raisins. Le 20 septembre nous finissons les merlots. 34 mm de pluie sont tombés depuis le 16 septembre. Les baies grossissent, un peu de botrytis apparaît ; je fais une coupure pour pousser plus loin la maturité des cabernets. Nous les cueillons dans de très bonnes conditions de chaleur et de soleil du 25 au 28.

Les pellicules des raisins sont épaisses et assez fermes ; elles nécessitent des cuvaisons longues pour libérer leurs meilleurs composants, près de 30 jours pour les merlots et 25 pour les cabernets. Les extractions sont douces et progressives.
La récolte est abondante, le millésime est très beau, d'un style mi classique, mi solaire qui trouvera sans difficulté sa place dans la gamme des beaux millésimes.

Pluviométrie en mm :

oct	Nov	déc	janv	fév	mars	avr	mai	juin	juil	août	sept	oct
33	134	66	120	42	119	66	38	66	10	68	53	80

niveau 3

Le millésime 2023 en chiffres :

DATES MI FLORAISON	27 mai	28 mai	30 mai
DATES MI VERAISON	Merlots : 26 juillet	Cabernets Francs : 02 août	Cabernets Sauvignons: 01 août
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 14 au 20 septembre	Cabernets Francs: du 25 au 28 septembre	Cab.Sauvignons: 27 et 28 sept.
POURCENTAGE ALCOOL	14 %		
DATE MISE EN BOUTEILLES	Printemps 2025		

Estimation de l'assemblage :

Merlot	55%
Cabernet franc	34%
Cabernet sauvignon	8%
Petit Verdot	1,5%
Malbec	1,5%

FAMILLE GURCHY-MESLIN

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

Château Laroze - BP61
FR-33330 Saint-Émilion

laroze.com