



Château Laroze

SAINT-ÉMILION  
*Grand Cru Classé*

## FICHE MILLESIME 2021

### Les points marquants de l'année :

Le cycle commence par un hiver très arrosé et assez doux. Les réserves d'eau en profondeur se reconstituent.

**Mars** : Beau avec du froid et de la sécheresse exceptionnelle à cette époque de l'année; seulement 15 mm de pluie du 15 février à mi-avril. Mi-mars on voit les bourgeons gonfler.

**Avril** : Forte gelée le **7 avril** avec – 5°C dès 3hres du matin. Les deux éoliennes protègent du froid un tiers du vignoble. Seconde gelée moins forte le 12. On estime les pertes à 15 %.

**Mai** : La floraison de la vigne commence dans les derniers jours de mai, de façon très homogène et particulièrement rapide; c'est impressionnant. Le mois est bien arrosé. La pression du mildiou explose fin mai, à la faveur de la hausse des températures. Notre vigilance extrême associée à une modélisation efficace nous permettent de protéger les vignes en temps et en heure tout en respectant notre objectif habituel (depuis 2005) de produire un vin avec zéro résidu de produits de traitements.

**Juin** : Grâce à la chaleur soudaine la vigne en pleine floraison cherche à rattraper son retard dû à la gelée et pousse très vite sur des sols pourvus en eau. Cela induira de la coulure avec des pertes de récolte conséquentes. Les pluies orageuses abondantes du 17 au 20 juin nous donnent 90 mm en trois jours ! Les baies grossissent vite et la fermeture de la grappe approche.

**Juillet** : Les effeuillages sont finis, le temps est un peu frais et maussade pour la saison.  
Nous avons 18 jours avec des T° maximales > 30°C.

**Août** : La chaleur et le soleil arrivent enfin le 10 août (jusqu'à 36°C le samedi 14). La véraison démarre de façon très homogène c'est bon signe. Seulement 25mm de pluies. Les baies de raisin sont volumineuses. La maturation se poursuit dans de bonnes conditions. Je déclenche un second effeuillage manuel du côté levant ou nord pour mieux aérer les grappes. Nous avons 17 jours avec des T° maximales > 30°C mais avec un déficit d'ensoleillement.

**Septembre** : Sec et chaud au début (jusqu'à 36°C). La maturité se poursuit ; 27 mm de pluie tombent du 16 au 20 septembre, le week-end de la jurade. Puis nous voyons apparaître du botrytis sur des raisins de jeunes vignes.

**Les Vendanges** : Elles se déroulent du vendredi 24 septembre jusqu'au 08 octobre avec deux coupures de trois jours chacune. La météo plutôt maussade, sans grosses chaleurs, est parfaite pour travailler dans de bonnes conditions.



**La vinification :** Un travail dynamique et doux du marc a permis d'extraire la couleur puis de longues macérations, jusqu'à 30 jours, ont structuré les vins. Le taux d'alcool plus faible a préservé la fraîcheur et a limité l'extraction des tanins de pépins.

Au final le rendement viticole est d'environ 38hl/ha dont 29 en premier vin ce qui donne une estimation de 90 000 bouteilles.  
La perte de récolte due aux aléas climatiques est de 15%.

**Le vin :** La relative fraîcheur climatique de l'année se traduit par une fraîcheur aromatique des vins. Il y a de l'élégance, comme toujours à Laroze et ils sont bien structurés. C'est un joli millésime, en rupture avec des millésimes plus solaires il nous fait redécouvrir un style plus aromatique.

### Bilan :

#### Le millésime 2021 en chiffres :

DATES MI FLORAISON	05 juin	07 juin	10 juin
DATES MI VERAISON	Merlots : 08 août	Cabernets Francs : 11 août	Cabernets Sauvignons: 12 août
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 24 sept au 04 octobre	Cabernets Francs : du 05 au 07 octobre	Cab.Sauvignons : 08 octobre
RENDEMENT VITICOLE	35 hl/ha		
ELEVAGE	Barriques neuves, jarres et cuves		
DUREE ELEVAGE	18 mois		
MISE EN BOUTEILLES	2023		
NOMBRE DE BOUTEILLES prévues	1 <sup>er</sup> vin: 90 000 blles		
ASSEMBLAGE (estimation)	60 % Merlots	30 % Cab. francs	10 % Cab. Sauv.
DEGRE ALCOOLIQUE	13,5 %		
DATE MISE EN BOUTEILLES	Avril 2023		



**FAMILLE GURCHY-MESLIN**

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

Château Laroze - BP61  
FR-33330 Saint-Émilion

laroze.com