

FICHE MILLESIME

2011

L'ANNEE CULTURALE 2011:

Ce sont souvent les excès climatiques qui façonnent un millésime, quels étaient-ils en 2011 ?

La sécheresse : A Bordeaux la moyenne trentenaire de pluviométrie annuelle est de 980mm ; sur les douze dernières années celle-ci n'est plus que 870 mm ; en 2011 nous avons eu 550 mm, soit 43% de moins que la moyenne trentenaire ou 36 % sur la moyenne de douze ans.

Les très fortes chaleurs précoces de fin juin (38°C) ont brûlé des raisins exposés sur la face ouest des rangs.

Malgré ces excès, je trouve que les vignes se comportent mieux cette année qu'en 2010 alors que la sécheresse est nettement plus accentuée. Je me l'explique par l'hiver peu arrosé. L'eau de pluie n'a pas asphyxié les racines profondes qui ont pu se réactiver dès le printemps.

La chaleur est là aussi en août avec deux journées de très forte canicule les 20 et 21 avec 37 et 38°C. La moyenne des températures maximum journalières atteintes en août est de 27.6°C ce qui me paraît tout à fait bien. La pluie aussi revient en Août qui a été très arrosé avec 80 mm au lieu de 55 ! L'eau arrive en quantités. Les raisins déjà vérés sont gonflés et fragilisés par cette humidité ; ils sont à la limite de l'éclatement mais tiennent le coup. L'humidité ambiante du 25/08 au 07/09 est favorable au développement de la pourriture et les raisins dont la peau a été fragilisée par les fortes chaleurs de fin juin sont les premiers à être atteints. L'inquiétude monte, les raisins vont-ils tenir ? Les nuits chaudes en ce début septembre sont défavorables...

Du coup du 5 au 7 septembre nous effeuillons tout le vignoble pour ventiler les raisins. Cette décision fut salutaire pour améliorer le microclimat de la grappe.

Le vendredi 09, le soleil sèche la vigne puis le 10 septembre le vent tourne au sud est pour 24 heures et apporte une vague d'air chaud avec du vent qui stoppe le botrytis, enfin ! Il fait 30°C.

LES VENDANGES : 32 vendangeurs ont sillonné les vignes sécateurs à la main, du 19 septembre au 03 octobre. Millésime très précoce avec trois semaines d'avance sur 2010, particulièrement tardif.

Les baies desséchées par les brûlures de juin furent judicieusement séparées par notre système de tri, très élaboré à Laroze avec une séparation des baies en fonction de leur forme puis de leur maturité, par différence de densité.

LE VIN :

La vigne, moins poussante avec la sécheresse, s'est mise plus tôt en configuration de maturation des baies de raisin pour nous offrir un millésime d'une précocité inhabituelle, à la tannicité douce et soutenu par une bonne acidité. Les cabernet francs ont mieux résisté aux fortes températures de fin juin et affichent un rendement normal. Du coup ils représentent 40% du volume récolté cette année.

Les degrés alcooliques restent très raisonnables, de 13 à 13.5°, les acidités sont bonnes et les PH suffisamment bas pour donner à ce millésime de la fraîcheur aromatique et toutes les caractéristiques d'une bonne tenue dans le temps.

La tannicité est douce et précise, la corpulence est de très bonne facture et les saveurs sont sur le registre du fruit encore frais et mûr.

Le millésime 2011 en chiffres :

DATES MI FLORAISON	Merlots : 12 mai	Cabernets : 15 mai	
DATES MI VERAISON	Merlots : 23 juillet	Cabernets : 30 juillet	
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 19 au 23 septembre	Cabernets Francs: du 23 au 27 septembre	Cabernets Sauvignons: 3 oct
RENDEMENT VITICOLE	40 hl/ha		
DUREE ELEVAGE BQ	15 mois		
% BQUES NEUVES	50 % bq neuves	50 % bq 1 an	
MISE EN BOUTEILLES	2013		
NOMBRE DE BOUTEILLES	1 ^{er} vin: 95 000 blles	2 ^{ème} vin: 22 000 blles	
% 1 ^{er} et 2 ^{ème} VIN prévus	1 ^{er} vin : 80 %	2 ^{ème} vin : 20 %	
ASSEMBLAGE	65% Merlots	25% Cab. francs	10% Cab. Sauv.
DEGRE ALCOOLIQUE	13,5 %		
DATE MISE EN BOUTEILLES	Juin 2013		



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