



Château Laroze  
SAINT-ÉMILION  
*Grand Cru Classé*

## FICHE MILLESIME

2016



### L'ANNEE CULTURALE 2016 :

#### En trois mots :

Une climatologie très contrastée, un millésime sauvé trois fois!

- Sauvé des eaux mi-juin (après les déluges du printemps).
- Sauvé de la sécheresse mi-septembre (après trois mois de sécheresse)
- Et sauvé tout court par la belle et longue arrière-saison qui a permis d'accéder à une maturité parfaite des trois cépages.
- Ouf ! On a eu chaud.

#### L'histoire du millésime en résumé :

Noyés sous les abondantes précipitations jusqu'au 20 juin, puis étouffés sous la canicule et la sécheresse jusqu'à mi-septembre avec un fort stress hydrique de mi-août à mi-septembre. 30 mm de pluie sont tombés le 13 sept. puis 23 les 30 sept et 1<sup>er</sup> oct. La sécheresse est passée. Pas de pression botrytis sauf quelques jours avant la fin de la récolte. La maturation des raisins a été lente et tardive; la récolte retardée mais récoltée à point avec une très belle arrière-saison propice à la qualité des merlots puis des cabernets francs. Le cycle végétatif s'est rallongé d'une semaine sur la fin de saison.

FAMILLE GURCHY-MESLIN

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

Château Laroze - BP61  
FR-33330 Saint-Émilion

laroze.com

### L'histoire du millésime plus en détails :

**Janvier** nous apporte plus du quart de la pluviométrie annuelle soit 260 mm de pluie, du jamais vu en ce qui me concerne.

Les températures extrêmement douces nous inquiètent pour la suite. Elle ne sont descendues que quatre fois au-dessous de zéro.

**Février** : Douceur et pluie abondante (123 mm). Les risques de gel puis de coulure s'installent avec le risque d'un débourrement et d'une floraison précoces.

**Mars/Avril/1<sup>ère</sup> quinzaine de mai** : Le débourrement est en avance d'une semaine. Les risques de gel, plus intenses le 02 mai nous ont épargné contrairement à beaucoup d'autres régions viticoles. Un temps frais s'installe et ralentit la pousse qui se recale gentiment sur des dates presque normales. La pluviométrie est encore élevée en mars (87 mm) et avril (97 mm).

La pousse lente réduit l'avance du cycle. La régularité de la sortie des rameaux est exceptionnelle. C'est un joli départ en végétation.

### **Mai/juin :**

Des orages menacent et éclatent ; ils ont fait de gros dégâts dans d'autres régions viticoles françaises.

Les fleurs éclosent le 5 juin et la semaine qui suit est favorable à une belle floraison avec des températures en hausse et du beau temps malgré 15 mm de pluie lundi 6 la nuit. La floraison est aussi très homogène ; Le mois de mai est normalement arrosé.

Le temps change à partir du 18 juin, les pluies cessent et la chaleur s'installe en quelques jours avec des passages à plus de 30 degrés. Il était temps car nous avons déjà reçu plus d'eau (> 700 mm) que dans toute l'année 2015 qui était sèche (611 mm).dépassé!

### **31 juillet :**

Pas de pluie depuis le 20 juin, soit cinq semaines sans pluie (seulement 2,5 mm en juillet. Les vieilles vignes sont bien vertes et poussent encore. La charge est belle et régulière sur les cabernets et irrégulière sur merlots avec un peu d'éclaircissage à faire.

Les raisins ont bien gonflé et on sent qu'il y a encore des réserves hydriques dans les sols pour les vignes dont les systèmes racinaires sont bien implantés. La véraison devrait se faire sans problèmes.

### **Août :**

La première quinzaine d'août ne nous donne que 6,5 mm d'eau le 04. Les nuits sont fraîches et suivies de belles journées qui deviennent très chaudes et > 35°C autour du 15.

La véraison se déroule normalement, de façon très régulière et homogène. En même temps la vigne arrête sa croissance, c'est bon signe.

Mais 20 mm de pluie ferait du bien pour finir la véraison rapidement et permettre aux grains de grossir par la suite.

Les vendanges s'annoncent pour la fin de septembre. Le millésime n'est donc pas précoce a priori.

Le vendredi 19 nous recevons 6,5 mm de pluie, ce qui nous fera 13 mm en deux mois à la place des 110 de moyenne, soit environ 10%. Malheureusement la

canicule n'est pas finie et les températures annoncées pour demain le 23 sont de 37 degrés. Sécheresse plus canicule.

La fin de véraison est ralentie pour les cabernets francs, cela traîne en longueur.

### **Septembre :**

La canicule et la sécheresse persistent jusqu'au 13 septembre ; ce soir-là un orage nous gratifie de 20 mm de précipitations pas trop violentes avec peu de ravinement ; que du bonheur ! Plus 10 mm le lendemain. Souhaitons que la vigne n'ait pas trop souffert pour se relancer suffisamment et finir de mûrir ses raisins jusqu'au bout.

La météo prévoit pour la suite un vent de secteur nord avec des températures nettement plus fraîches ; c'est parfait, les raisins grossiront moins vite (moins de risques d'éclatement) et le botrytis sera retenu ; la récolte est encore loin au vu de la maturité phénologique des raisins.

22 septembre : Le tour des parcelles et la dégustation des raisins attestent que les vignes se sont remises en route après la pluie. Il n'y a pas de caractère végétal et le potentiel qualitatif est important. Les peaux perdent de la fermeté qui a été la conséquence de la sécheresse. La météo est belle et tous les espoirs sont permis ; les Cabernet Francs et les Cabernets Sauvignons ont un gros potentiel qualitatif.

**Octobre :** 03 octobre : Cette deuxième vague de pluie de 23 mm tombée dans la nuit du 30 sept va permettre à la vigne d'affiner les tanins, d'allonger les finales et d'attendrir les pellicules. Il faudra encore quelques jours. Il n'y a pas de pression de Botrytis et nous sommes sereins. Cela fait quand même 53 mm de pluie en 15 jours. Il ne faut plus d'eau maintenant. Les températures sont plus fraîches à partir du 4 et vont le rester toute la durée des vendanges avec un flux de nord et des maximales allant de 17 à 21° ! La maturité évolue lentement jusqu'au bout et on commence à récolter les merlots le vendredi 7 puis on reprend du lundi 10 au jeudi 13. Ils sont à point. Je fais une coupure jusqu'au lundi 17 et nous ramassons les Cabernet francs et sauvignon jusqu'au 19.

Décidément nous aurons été gâtés jusqu'au bout !

Les vinifications n'auront jamais été aussi longues avec des durées de cuvaison de 30 à 38 jours ; Les écoulagés se termineront le 25 novembre au lieu de début novembre habituellement.

### Le millésime 2016 en chiffres :

DATES MI FLORAISON	05 juin	05 juin	05 juin
DATES MI VERAISON	Merlots : 13 août	Cabernets Francs : 17 août	Cabernets Sauvignons: 12 août
DATES DE RECOLTE	Merlots : du V 7 au J 13 oct	Cabernets Francs: du 17 au 19 octobre	Cab.Sauvignons: 19 et 20 oct
DUREE ELEVAGE	18 mois	En cuves béton avec inserts de chêne.	
MISE EN BOUTEILLES	Mai 2018		
NOMBRE DE BOUTEILLES	25 000 blles		
ASSEMBLAGE	70 % Merlots	30 % Cab. francs	
DEGRE ALCOOLIQUE	13,5 %		



Château Laroze

*Grand Cru Classé*

33330 SAINT EMILION

<http://www.laroze.com>

[info@laroze.com](mailto:info@laroze.com)

Tél: 33 (0) 557 247 979

