

FICHE MILLESIME

2010

L'ANNEE CULTURALE 2010:

L'hiver qui s'est prolongé tard dans la saison et la sécheresse printanière précoce sont les éléments marquants de ce début de millésime 2010.

Avril et mai encore frais ont vu un lent démarrage de la vigne. Mai ne s'est réchauffé que dans sa deuxième quinzaine mais n'a pas vu le redémarrage aussi franc et vigoureux de la pousse de la vigne habituel à cette saison.

La floraison a commencé la dernière semaine de mai à Laroze qui est une terre chaude et précoce. Sur les merlots elle s'est déroulée sur un fond de temps humide et encore frais pour la saison puis a été suivie dès la semaine suivante par un retour du beau temps et de températures normales avec du vent propice à la bonne fécondation des fleurs. Les merlots les plus précoces ont souffert de la coulure et du millerandage, les plus tardifs sont mieux ainsi que les cabernets dont la floraison est magnifique.

En parallèle un déséquilibre hydrique précoce s'est installé avec un manque d'eau important en mars, avril et mai (moins 30 %). Avec le manque de chaleur printanier, cela a accentué le lent démarrage de la vigne. Avec le manque d'eau, les vignes n'ont pas profité de la matière organique du sol et la pousse fut lente et assez irrégulière. A la mi-juin un grand nombre de grappes apparaissent sur des rameaux à l'allure chétive.

La pluie vient avec bonheur pour nous gratifier de 68 mm d'eau à la mi-juin puis la canicule s'installe fin juin/début juillet avec des T° supérieures à la moyenne saisonnière de 5 à 7 degrés. Il fait 35 degrés le premier juillet puis 36 degrés le 08.

La sécheresse en juillet est encore sévère avec 16.5 mm de précipitations au lieu de 52 mm normalement. Sous la chaleur et le très bon ensoleillement de juillet les peaux se sont épaissies et seront riches en polyphénols. La coulure climatique a été régulièrement répartie sur les merlots et a joué le rôle d'un éclaircissage naturel; les grappes de cabernets, moins sensibles à la coulure, sont régulières et dans des quantités naturellement mesurées. Fin juillet Les T° redeviennent plus normales et les nuits assez rafraîchissantes. C'est dans ces conditions que débute la véraison dès les premiers jours d'août.

Le stress hydrique de la plante que l'on souhaite voir s'installer en août pour la bonne maturation des raisins arrive avec un mois et demi d'avance et influencera les caractéristiques de ce millésime. Août fut frais et sec jusque vers le 20 puis les températures remontent avec de fortes chaleurs. Les grappes grossissent doucement et des entassements de raisins apparaissent ici ou là ; nous reprenons

l'effeuillage et l'éclaircissage dès le 09 août pour trois semaines avec une équipe réduite pour faire du travail cousu-main, à la parcelle, car la véraison est étalée et il faut ôter toutes les grappes en retard de maturité ; Nous programmons un dernier effeuillage pour septembre afin d'avoir une ventilation maximale des raisins. Cela leur permettra de sécher rapidement après une pluie.

Nous avons eu 20 mm de pluie début septembre ce qui a suffi à donner du répit à la plante. Les grosses chaleurs sont passées et la vigne est moins demandeuse d'eau ; les nuits un peu plus fraîches lui apportent de la rosée. Cela peut suffire à accompagner la maturation des raisins qui grossissent progressivement.

17/09/2010: Les premières dégustations de raisins sont très prometteuses avec des pellicules épaisses, encore croquantes et contenant une couleur incroyable. Ce qui est étonnant c'est la maturité avancée des pépins; en effet beaucoup ont déjà ce petit goût de noisette qui apportera de la douceur au vin. Les baies sont petites et concentrées. A ce jour le potentiel qualitatif apparaît encore supérieur à l'année dernière.

Septembre : Les 13 mm de pluie des 23 et 24 sept soulagent la plante dans sa fin de cycle. Les baies de raisins gonflent et les pellicules s'attendrissent. Le net rafraîchissement à partir du vendredi 24 abaisse les T° minimales autour de 5 °C et les T° maximales ne dépassent pas les 21° soit environ 5 degrés de moins que la moyenne saisonnière ; cela n'accélère pas la maturation. On se dirige vers une date de récolte tardive.

LES VENDANGES :

La pluie bienfaitrice du lundi 04 octobre a permis de peaufiner la maturité des pellicules que nous jugions jusqu'ici insuffisante. Vu le très beau potentiel qualitatif de cette année, il faut savoir attendre quand bien même beaucoup vendangent autour de nous. Nous cueillons les merlots du 06 au 13 octobre.

Les cabernets francs et sauvignon finissent de mûrir dans la douceur des journées très ensoleillées et lumineuses (17 à 20°C), et la fraîcheur nocturne (5°C). Nous les cueillerons les 21 et 22 octobre. Les grappes sont très saines et les conditions de fin de maturation sont réunies pour avoir des cabernets exceptionnels. C'est du travail d'orfèvre.

LE VIN : Nous avons dans les mains un vin avec une couleur exceptionnelle, des bonnes acidités et des tanins à point, doux, fins et élégants. C'est un grand millésime

Le millésime 2010 en chiffres :

DATES MI FLORAISON	Merlots : 01 juin	Cabernets : 01 juin	
DATES MI VERAISON	Merlots : 07 août	Cabernets :	
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 07 au 13 octobre	Cabernets Francs: 20 octobre	Cabernets Sauvignons: 21 oct
RENDEMENT VITICOLE	38.5 hl/ha		
DUREE ELEVAGE BQ	15 mois		
% BQUES NEUVES	70 % bq neuves	20 % bq 1 an	
MISE EN BOUTEILLES	Laroze : juillet 2012	Lafleur : mai 2012	
NOMBRE DE BOUTEILLES prévues	Laroze: 83,000	Lafleur Laroze: 36,000	
% 1 ^{er} et 2 ^{ème} VIN	Laroze: 70%	Lafleur Laroze: 30%	
ASSEMBLAGE	70 % Merlots	25 % Cab. Franc	5 % 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