

## FICHE MILLESIME

2015

### L'ANNEE CULTURALE 2015 ; quelques points marquants:

L'hiver nous a donné un peu de froid et a été normalement arrosé.

Le début du cycle végétatif s'est fait à des dates normales avec un bon départ végétatif.

Le nombre de grappes qui apparaissent sur chacun des pieds de vigne est juste normal dans l'ensemble. On sait déjà qu'il faudra tout garder jusqu'au bout.

**Avril :** La vigne a poussé régulièrement dans des températures fraîches mais sans à-coups

**Mai :** Les températures fraîches du début de la floraison ont donné un peu de coulure sur les merlots puis les journées estivales sur la pleine fleur, fin mai, début juin ont pris le relais jusqu'au 15. Ce temps est idéal sur la fleur.

**02 juillet :** La canicule s'installe du 27 juin au 07 juillet. Un fort vent brûlant du sud souffle soudainement le mardi 30 juin à 20/30 km/h et nous donnait l'impression d'être en Afrique du nord ! Les températures ont atteint les 38°C. Des grappes brûlées par le soleil seront perdues.

**28 juillet :** La canicule terminée, le beau temps et la chaleur ont pris le relais en juillet. Avec seulement 10 mm de pluie pour tout le mois le déficit hydrique de 110 mm depuis le mois d'avril se creuse.

**04 août :** 30 mm de pluie en 10 jours arrivent à point pour la véraison qui est assez groupée sur les merlots. Tout va pour le mieux. D'autres précipitations nous donneront un cumul de 70 mm pour le mois. C'est assez et les raisins ont nettement grossi.

**28 août :** La chaleur revient et août se termine avec des journées qui enregistrent des pics de chaleur de 32 à 35°C. La vendange est belle, les raisins grossissent normalement.

Pour la période végétative d'avril à fin août, le déficit en eau est de 30%. C'est une année sèche qui nous rapproche de grands millésimes comme 2010 et 2011. Nous devons arroser copieusement et souvent les jeunes plantations de l'année.

**04 septembre :** Un temps plus frais et ensoleillé s'installe. L'état sanitaire est parfait et cette maturation lente va préserver la fraîcheur aromatique.

Lors des premières dégustations de raisins nous découvrons des pépins à la tannicité douce qui sont une marque du millésime.

**19 septembre :** Les 21 mm de pluie du 12 au 20 sept nous ont fait effectuer le deuxième effeuillage pour ventiler les raisins et les préserver du botrytis; le vent qui a soufflé en même temps a contribué à les sécher. Tout est parfait. Ces pluies ont attendri les peaux et allongé la persistance aromatique. Nous allons les cueillir à point. Les températures se rafraichissent de nouveau, de jour comme de nuit, ce qui est idéal pour l'état sanitaire et permet d'attendre l'optimum de maturité dans la sérénité (pour une fois !). L'ordre des choses est assez idéal sur ce millésime.

#### LES VENDANGES :

La maturité des parcelles de merlot sont décalées les unes par rapport aux autres, nous les cueillons en trois fois du 22 au 29 septembre. Les Cabernets ont été ramassés du 05 au 07 octobre.

#### LE VIN :

Ce millésime est né sous une bonne étoile, celle des grandes années qui marquent leur temps.

#### Le millésime 2015 en chiffres :

DATES MI FLORAISON	1 <sup>er</sup> juin		
DATES MI VERAISON	Merlots : 04 août	Cabernets : 06 août	
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 22 au 29 septembre	Cabernets Francs: du 05 au 07 octobre	Cab.Sauvignons: 07 oct
RENDEMENT VITICOLE	49 hl/ha		
DUREE ELEVAGE BQ	En cours		
% BQUES NEUVES	67 % bq neuves		
MISE EN BOUTEILLES	2017		
NOMBRE DE BOUTEILLES prévues	1 <sup>er</sup> vin: 110 000 blles	2 ème vin: 40 000 blles	
% 1 <sup>er</sup> et 2 <sup>ème</sup> VIN prévus	1 <sup>er</sup> vin : 75%	2 ème vin : 25%	
ASSEMBLAGE (estimation)	60 % Merlots	30 % Cab. francs	10 % Cab. Sauv.
DEGRE ALCOOLIQUE	14 %		
DATE MISE EN BOUTEILLES	Avril 2017		



**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

Fax: 33 (0) 557 247 980