



REVUE DE PRESSE CHATEAU LAROZE 2005

PRESS REVIEW

MEDAILLE D'OR

au concours «Les Féminalises à Beaune» en avril 2010
(« Les Féminalises » est un concours où le jury est 100% féminin)

Gold MEDAL

at concours «Les Féminalises à Beaune» in april 2010
(« Les Féminalises » is a contest where the judges are 100% females)

GUIDE DES VINS

Gilbert & Gaillard

91/100

Mars 2010

Dark colour, still young. Fairly dumb on the nose with suggestions of black fruit. A tightly-wound, dense wine with noticeable yet well-integrated tannins. Its power and youthfulness are a sure indication of longevity. A nicely-crafted wine. Keep.

91/100

Janvier 2009

Robe sombre, reflet rouge vif. Nez racé où les fruits noirs se marient à un bois très élégant. La bouche est veloutée, elle propose un fruit croquant souligné d'un boisé qui reste discret. La finale un peu plus ferme souligne la jeunesse du vin. Très joli.

Dark robe with bright red tints. Lots of breeding on the bouquet, where black fruit marries with very elegant wood. Velvety palate with crisp fruit highlighted by wood that remains discrete. The slightly firmer finish reveals the youth of this wine. Very nice.

« Arômes très séduisants de mûres, d'épices et de réglisse évoluant sur un palais charnu, avec des tannins soyeux et une finale caressante. Joli et racé. »
Boire à partir de 2013.

Extremely attractive aromas of blackberry, spice and licorice follow through to a full-bodied palate, with silky tannins and a caressing finish. Pretty and racy. Best after 2013. 10,000 cases made. —JS

Score: 90

Release Price: \$NA

Country: France

Region: Bordeaux

Issue: Web Only (2007)



Chronique n° 52 **Bordeaux : les chemins de traverse**

Janvier 2008

Depuis 2001, Laroze est la valeur montante des Saint-Emilion grands crus classés. A Laroze, Guy Meslin n'a jamais fait d'aussi bons vins. 2003 et 2005 dominent la production et offrent des qualités de densité, de maturité et d'équilibre inconnues auparavant.

Since 2001, Laroze has been the rising star of the Saint-Emilion grands crus classés. Guy Meslin at Laroze has never made such good wines. 2003 and 2005 dominate with hitherto unparalleled levels of density, ripeness and balance.

Jean-Marc Quarin www.quarin.com



Guide n° 54 : **Bordeaux 2005, le génie du classicisme**

note : **16,5**

Décembre 2007

Dégusté en bouteille, Le Laroze 2005 se révèle être le plus grand vin fait sur la propriété. Très beau rouge sombre, pourpre avec du bleu sur la frange. Nez net, puissant, intense et très très fruité. Nuance florale très fraîche. Très belle structure, ample, juteuse, puissante mais toujours nuancée dans ses appuis tanniques. Voici un Saint-Emilion qui n'a pas l'austérité de nombreux autres. Et ceci malgré sa puissance et sa réserve. Extrêmement fruité, savoureux, il fond au palais et s'achève sur une finale à tannicité parfaitement recouverte et sans raideur. Bravo ! Attendre 2012 et avant 2030.

Tasted from bottle, Laroze 2005 turns out to be the greatest wine made at the estate. Very attractive dark red robe with purple tints and blue around the edge. Clean, powerful, intense bouquet with lots and lots of fruit. Very fresh floral hints. Admirable structure, ample, juicy and strong, but with tannins that are always subtle. This Saint-Emilion is in no way austere like so many others, despite its power and discretion. Extremely fruity and tasty, it melts in the mouth and finishes with perfectly blended in tannins and no sharpness. Well done! Wait until 2012 and drink before 2030.

Jean-Marc Quarin www.quarin.com



March 2007

LAROZE (88-90)

Véritable explosion de fruit, moelleuse, délicieuse et séduisante. Une abondance de cerise noir et de cassis, une texture ample, peu d'acidité et des tannins mûrs. Une nette amélioration par rapport aux millésimes récents. A déguster pendant ses 12 à 15 premières années de vie.

This soft, luscious, seductive fruit bomb possesses copious amounts of black cherry and cassis fruit, a corpulent texture, low acidity, and ripe tannin. It is a huge improvement over recent vintages. Enjoy it during its first 12-15 years of life.



<http://www.quarin.com>

Chronique n° 37 (1er mars 2007)

LAROZE / 16

Derrière sa couleur très sombre, il présente un nez floral qui le distingue de beaucoup d'autres. Bouche ample, juteuse et puissante, mais toujours nuancée dans ses appuis tanniques. Un grand succès de la propriété.

LAROZE / 88-89

From behind its very dark colour, it offers a floral nose which distinguishes it from many others. The mouth is ample, juicy and strong, but always have tannic nuances. A great success from the estate.

Jean-Marc Quarin

armit

June 2006

<http://www.armit.co.uk/>

Brillant, notes de cerise et de fruits rouges, moyennement corsé avec un soupçon d'épices. Texture fine, mais des tannins fermes qui mettront quelques années à fondre. Belle fraîcheur, savoureux, devrait présenter un excellent rapport qualité-prix - 15,5 points armit

Bright, cherry and red fruit notes, medium-bodied and a touch of spice. Gentle textures but firm tannins that will need a few years to soften. Nice freshness, savoury edge, should be excellent value – armit 15.5 points

Le Point

n° 1756 du 11 mai 2006

16 – Fruits noirs, note de thym, nez sauvage et frais, bouche dans la continuité, des notes mentholées, poivrées, tanin fin et croquant, assez éveillé. On succombe à son charme.

Ouverture: 2009 **G**arde: 15 ans

16 – *Black fruits, hint of thyme, wild, fresh bouquet, echoed on the palate, hints of menthol, pepper, elegant, chewy tannin, quite awake. Cannot resist its appeal. Open: 2009 Keep: 15 years*



Château Laroze

Grand Cru Classé

33330 SAINT EMILION

<http://www.laroze.com>

Tél: 33 (0) 557 247 979

Fax: 33 (0) 557 247 980