



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

FICHE TECHNIQUE 2020

MILLESIME 2020

CLIMAT

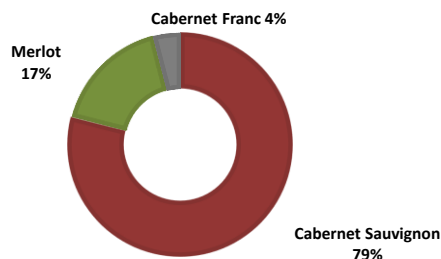
Le millésime commence par un hiver historiquement pluvieux. Une année de pluie moyenne est tombée des vendanges 2019 à fin Mars 2020. Un printemps tropical entraîne un débourrement précoce, cette avance se maintiendra tout au long de la campagne. La fréquence et l'intensité des précipitations de Pâques à la Pentecôte, un épisode de grêle localisé sur Saint-Julien le 18 Avril, rendent les travaux pénibles. Une forte pression mildiou s'installe.

Le beau temps apparaît avant la fin du printemps.

L'arrêt net des pluies au solstice d'été est suivi d'une longue période sèche, chaude et de stress hydrique. Deux orages salvateurs mi-août et début septembre offrent un scénario idéal à cette fin de millésime. Le premier apporte l'eau nécessaire pour relancer l'activité de la vigne, le second maintient les baies tendues pour qu'elles atteignent la maturité souhaitée.

Les premiers Merlots sont vendangés au 14 Septembre. Un calendrier de vendange établi sur mesure nous permet de d'éviter de récolter sous les quelques averses de cette dernière quinzaine et de terminer avant l'arrivée des pluies en Octobre.

ASSEMBLAGE



Alcool : 13.18 % Acidité totale : 3.45

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	19-mars	19-mars	19-mars	19-mars
Début floraison	19-mai	19-mai	19-mai	19-mai
Début véraison	13-juil	17-juil	15-juil	28-juil
DATES DE RECOLTE	14-sept au 17-sept	18-sept au 29-sept	19-sept au 21-sept	23-sept au 24-sept

CONDUITE DU VIGNOBLE

Lutte raisonnée (travail des sols, fertilisation organique), station météorologique (protection phytosanitaire), prophylaxie (dédoublage, effeuillage, échardage, vendanges vertes). Réhaussage du palissage des vignes. Récolte manuelle, tri de la vendange sur tapis à la vigne et double tri lors de la réception de la vendange. 100% de la surface est conduite selon les principes de l'Agriculture Biologique et Biodynamique. La propriété est en conversion biologique depuis le millésime 2019.

Le vignoble est géré avec des méthodes agronomiques totalement respectueuses de l'environnement. (Implantation de haies, enherbement, pâturages par des moutons)

SUPERFICIE : 82 ha

TERROIR :

Graves garonnaises du quaternaire déposées depuis plus de 600 000 ans

DENSITE MOYENNE :

10 000 à 8 500 pieds par hectare

PORTE-GREFFES : 3 309 ; 101-14 Riparia

AGE MOYEN : 46 ans

ENCEPAGEMENT :

Cabernet Sauvignon 61%

Merlot 29%

Cabernet Franc 7%

Petit Verdot 3%

VINIFICATION MILLESIME

Réception vendange	Sélection parcelle en cuve (cépage, terroir, âge, ...)
Cuverie	100% bois (cuves thermo-régulées)
Fermentation alcoolique	Levure T° de fermentation de 24°C à 26°C Dégustation quotidienne de chaque cuve
Macération	20 à 30 jours à température adaptée Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire
Pressurage	3 pressoirs verticaux Mise en barriques au pressoir Dégustation et sélection de trois vins de presse parmi les barriques
Fermentation malo-lactique	Conjointement à la fermentation alcoolique grâce à la co-inoculation
Elevage	18 mois en barriques neuves à 95 %. Chêne d'origine française.