

Château Gruaud-Larose (Saint Julien)

Château Gruaud-Larose

Saint Julien

Avec Georges Pauli

Lundi 13 novembre 2006

Nombre de dégustateurs : 28

Introduction

Le Château Gruaud-Larose, 2ème cru classé du Médoc, est situé en appellation Saint Julien sur la commune de Saint Julien-Beychevelle. Cette appellation est la plus petite de Gironde après Pomerol, ce qui lui confère une réelle unité de terroir : elle s'étend sur 900 ha répartis entre 13 propriétés. Elle se caractérise aussi par une relative homogénéité qualitative.

Le terroir est composé d'un épandage de graves remontant à 600 000 ans avant notre ère, de substrat calcaire, d'argile et de sable.

Pour sa part, le château Gruaud-Larose est situé sur le point culminant de Saint Julien (29 mètres), regroupant 82 ha quasiment d'un seul tenant autour du château. Le plateau présente des pentes vers la Gironde ou vers des jales (petits ruisseaux) qui, également grâce au sol de graves, favorisent un bon drainage des pluies (1000 mm d'eau par an en moyenne la vigne n'ayant besoin que de 600 mm d'eau).

Le nom du château est lié aux deux premiers créateurs de ce vignoble : l'abbé Gruaud avait constitué un vignoble de 70 ha, auquel s'est adjoint le patronyme de son neveu (Larose), comme en témoignent des archives datant de 1781. Le vignoble a prospéré jusqu'en 1812 et sa vente en deux parties : Gruaud-Larose Fort et Gruaud-Larose Sarget. Ces deux propriétés furent classées en 1855. En 1917, Désirée Cordier achète Gruaud-Larose Fort puis, en 1935, Gruaud-Larose Sarget, réunifiant ainsi les deux parties du château. Vendu à Indosuez en 1982, il sera à nouveau vendu, en 1993, cette fois à Alcatel. Grâce à Pierre Suard, la propriété connaîtra un véritable renouveau qualitatif. Elle sera finalement rachetée par la famille Merlot en 1997.

Bénéficiant d'un encépagement médocain classique (25% de Merlot, 75% de Cabernet Sauvignon, 3% de Cabernet Franc mais aussi 2% de Malbec), la propriété a su s'appuyer sur le savoir-faire et la volonté de progresser de son équipe (32 permanents dont Georges Pauli, au domaine depuis 1971). Le château produit un premier et un second vin (sous le nom de « Sarget de Gruaud-Larose »). Ce dernier intègre principalement les jeunes vignes (moins de quinze ans) ainsi que certains lots. Il représente 200 000 bouteilles en moyenne contre 250 000 pour le premier vin.

La vigne est renouvelée chaque année par soixantième, en augmentant la densité de plantation de 8000 à 10000 pieds/ha. Elle produit généralement 50 hl/ha (un peu moins pour le premier vin et un petit peu plus pour le second vin). Les vendanges sont manuelles et le tri se fait à la vigne (en bout de rang) comme au chai.

En cave, le bois n'occupe pas une place centrale : la volonté de privilégier le fruit conduit à n'utiliser qu'un tiers de barriques neuves. Une préfermentation à froid de 2 ou 3 jours est généralement mise en oeuvre. Les cuvaisons (en cuves béton) sont longues pour garantir une extraction importante (10 à 12 jours à 24-26°C après les fermentations). Depuis le milieu des années 1990, l'équipement du château s'est considérablement amélioré, notamment en matière de régulation des températures. L'osmose inverse peut également être utilisée, avec parcimonie, pour concentrer le vin. Cette technique est principalement utilisée sur le second vin. Depuis 1999, le grand vin ne l'utilise plus.

LES VINS DEGUSTES

Château Gruaud-Larose 2005 (tiré du fût) (*****)

Encore en cours d'élevage, la mise en bouteille de ce millésime est prévue en mai/juin 2007. L'utilisation des cépages est classique, et Georges Pauli ajoute qu'il affectionne le Malbec (présent ici à 2%). Ce cépage apporte une richesse aromatique très intéressante. Ce millésime représente "la philosophie de Gruaud-Larose".

Belle robe pourpre moyennement foncée. Le nez est légèrement vanillé mais très élégant. Il exprime le fruit et la réglisse à la violette. La bouche est suave, les tannins d'une impressionnante finesse. La finale est longue, avec une pointe d'amertume. Un très beau vin.

Château Gruaud-Larose 2004 (****)

La couleur est soutenue. Le nez exhale des notes de cacao. Le vin est moins suave que le 2005, plus droit, plus classique. Les tannins sont fins mais un tantinet plus rustiques et l'indice de polyphénols doit être plus faible. Le vin semble un peu moins concentré que le 2005 mais reste assez long. Une réussite.

Georges Pauli précise que la grande innovation de ces 10 à 12 dernières années est la maîtrise des températures pour la vinification des vins.

Château Gruaud-Larose 2003 (*****)

La robe est d'un rouge foncé mais pas totalement opaque. Le nez est d'une grande élégance et d'une grande intensité. Les notes épicées peuvent rappeler la Syrah (selon Georges Pauli). Des notes de violette sont également présentes. Le vin est suave, plein, les tannins très présents et la longueur plus qu'honorable. Un vin de garde qui est à la hauteur du millésime atypique qui l'a engendré.

Ce millésime se caractérise en effet par un été caniculaire et des vendanges précoces (Merlot du 10 au 20 septembre, Malbec le 15 septembre, Cabernet Franc puis Cabernet Sauvignon du 20 au 30 septembre). Ce qui n'a pas empêché de garder fraîcheur et harmonie.

Château Gruaud-Larose 2002 (*****)

Le rouge rubis ne montre pas encore de réelles traces d'évolution. Le nez exprime toujours le fruit même s'il est un peu fermé. La bouche est droite, d'une densité moyenne. La finale est un peu plus courte que les vins précédents. Le léger creux en fin de bouche reste tout à fait limité et le vin apparaît comme une réussite du millésime.

Château Gruaud-Larose 2001 (*****)

Le vin semble un peu plus visqueux. Le nez est complexe, avec du fruit et de l'écorce d'orange. La bouche est voluptueuse, les tannins très présents mais assez ronds. La finale bénéficie d'une belle longueur portée par une acidité remarquable. Un vin qui traversa les années sans difficulté.

Château Gruaud-Larose 2000 (*****)

D'un rouge très sombre, le vin offre un nez très exubérant non seulement par son boisé plus toasté mais aussi par son fruit très mûr. L'attaque est suave mais sans lourdeur. Le vin est profond, concentré, très tannique et long, avec des notes de café et de truffe (selon Georges Pauli). Malgré tout cela, le vin reste frais et ne sèche pas. Un vin monumental et d'une incroyable jeunesse qui signe un grand millésime. L'hiver fût sec et doux, les mois de mars et avril normaux, le mois de mai chaud (floraison rapide et homogène).

Château Gruaud-Larose 1999 (*****)

La robe est d'un rouge profond avec des très légers reflets briques. Le nez commence à faire apparaître des notes épicées et acidulées liées au vieillissement. La bouche est droite, les tannins un peu fermes. Ce vin, plus complexe par son évolution, apparaît intrinsèquement moins concentré que les vins précédents. Pas très loin de son apogée.

1999 aurait pu être un très grand millésime si il n'y avait pas eu des giboulées en septembre.

Château Gruaud-Larose 1998 (****)

La robe sombre ne trahit pas l'âge de ce vin. Le nez réglissé est d'une admirable douceur (fruit mûr et épices douces). Comme beaucoup de 1998, la bouche est charmeuse par sa suavité et sa grande plénitude. Le tannin y est dense et fin à la fois, ce qui lui confère une certaine austérité en première approche. Long, ce grand vin prouve encore une fois que le millésime 1998 a été sous estimé par la critique.

La floraison a été étalée et relativement hétérogène. En conséquence, il était difficile de choisir la date des vendanges.

Château Gruaud-Larose 1997 (***)

La robe est un peu plus orangée. Le nez est épicé avec des notes d'agrumes confits et des arômes torrifiés. Moins complet que 1998, ce vin aura néanmoins besoin de temps pour fondre des tannins un peu raides. Une belle réussite pour un millésime difficile.

Château Gruaud-Larose 1996 (*****)

Là encore, les très légers reflets orangés ne trahissent pas vraiment les 10 années du vin. Le nez est très fermé. La bouche est marquée par un cabernet présent dans de plus grandes proportions qu'à l'habitude. Les notes mûres de poivron rouge sont d'une grande race. Un grand vin de garde.

Georges Pauli qualifie 1996 "d'année de vigneron". Octobre a été superbe, permettant d'atteindre une maturité parfaite des cabernets sauvignons.

Château Gruaud-Larose 1995 (**(*)

Le vin est sombre, le nez moins élégant (plus "cuit") que celui du 1996. Peu complexe, le vin est cependant très rond, comme le laissait présager ce millésime chaud. Les tannins sont très présents et un peu sec. Le vin mérite probablement de vieillir au moins 4 à 5 ans de plus mais n'atteindra jamais la classe du 1996.

L'évolution météorologique du millésime 1996 a été très proche de 1995, mais 1995 année a connu des pluies la première semaine de septembre.

Château Gruaud-Larose 1994 (***)

La robe est brique. Le nez est un peu animal, avec des épices douces, des notes lactiques d'une précision relative. La bouche est droite, intense mais la finale est un peu plus courte et les arômes d'une certaine rusticité. Un vin, légèrement chaptalisé, qu'il convient de boire.

Ce millésime a été très long à se faire selon Georges Pauli, mais il atteint désormais un point d'apogée. Le tri initial a été drastique, plus de 60% des raisins ont été déclassés dans le second vin.

Château Gruaud-Larose 1993 (****)

Robe sombre. Nez avec des notes de cèdre, de cigare. La bouche revient sur ces arômes, ainsi que sur des épices douces. Une très belle réussite pour ce millésime. D'une longueur et d'un équilibre admirable, ce vin est probablement à son apogée et se montre très plaisant à boire. Il se mariera parfaitement avec un plat ou avec un cigare.

Château Sigalas Rabaud 1997 (****(*)

La propriété exploite 14 ha de vignes, situées à côté de Lafaurie Peyraguey (groupe Cordier, qui a depuis "éclaté"). Le terroir est composé de graves superbes orientées sud-ouest. Quelques parcelles sont mitoyennes à Yquem.

Sigalas appartient à une ancienne famille bordelaise (Marquis Lambert de Granges), depuis 1830. Il a été classé Premier Cru de Sauternes en 1855. Georges Pauli, qui s'occupe entre autre de la vinification, a beaucoup de respect pour cette famille et ce château, car il nous dit "que ces gens paient presque pour faire le vin". Comprenez qu'il n'y a aucun bénéfice tiré de la production de vin.

La robe est d'une couleur or, tirant vers le caramel et l'orange. Le botrytis est très bien défini au nez, et montre la richesse de l'année 1997. Dominante d'agrumes confits, d'abricot très mûr et de miel, il a toujours une touche vanillée apportée par le fût. Ce côté lui apporte un style de vins de Loire (rappelant les odeurs de paille). La bouche est d'une puissance notable, très riche en sucre et en liqueur, avec une dominante d'abricot confit. La finale manque d'un rien d'acidité pour équilibrer le vin. Des notes de toast et de café sont perceptibles sur une très longue allonge.

Conclusion

Château Gruaud-Larose démontre à nouveau la qualité des vins et leur aptitude à vieillir et surtout à donner, quel que soit l'âge, beaucoup de plaisir à l'amateur de grands bordeaux. Si le château a connu des périodes de hauts et de bas qualitatifs (la période de 1967 à 1978 est à éviter), la verticale que nous avons réalisée met clairement en évidence une progression qualitative du vin et la capacité de produire, notamment depuis 1996-1999, une cuvée plus précise, plus racée et plus régulière. A table !

Compte-rendu: David Flacher et David Rayer.