



OSOYOOS LAROSE



OSOYOOS LAROSE 'LE GRAND VIN'

Le Groupe Taillan, copropriétaire en France du prestigieux Château Gruaud Larose 2^{ème} Cru Classé de Saint Julien en 1855, a créé en 1998 le vignoble d'Osoyoos Larose sur 32 hectares d'un seul tenant qui surplombe le magnifique lac d'Osoyoos au sud de la vallée de l'Okanagan en Colombie-Britannique. De ce vignoble haut de gamme il a su produire deux vins : Le Grand Vin et Pétales d'Osoyoos. Osoyoos Larose 'Le Grand Vin', reflète l'expression du savoir-faire ancestral Bordelais et du respect d'un terroir Canadien exceptionnel.

NOTES DU WINEMAKER

Le millésime 2011 présente une couleur intense et profonde. Le nez est riche et complexe avec des arômes de café et de caramel, des notes de cassis généreuses, ainsi que des épices et de l'eucalyptus. La typicité du Cabernet-Sauvignon (33 % de l'assemblage) est plus présente que dans les millésimes précédents. En bouche des tanins murs et veloutés enrobent une texture soyeuse. La structure, l'équilibre et l'acidité promettent une garde très longue.

POTENTIEL DE GARDE

Le vin sera à son apogée en 2020 - 2021. Son potentiel de garde est d'environ 10 à 15 ans.

DATE DE DÉBUT DES VENDANGES

Merlot: 20 Octobre
Malbec: 21 Octobre
Cabernet Franc: 4 Novembre
Cabernet Sauvignon: 9 Novembre
Petit Verdot: 16 Novembre

VINIFICATION

Nous avons vendangé en sélectionnant soigneusement chaque zone homogène pour apporter à la cave des raisins de même maturité. Les grappes sont triées puis éraflées dès leur arrivée à la cave. Les vinifications se déroulent dans des cuves tronconiques fabriquées en France. Tous les lots sont dégustés chaque jour pour pouvoir adapter le temps de contact des pellicules et déterminer la concentration optimale en fonction du type de vin recherché

LE MILLÉSIME 2011

Le millésime 2011 se caractérise par une saison plus longue et plus fraîche qu'habituellement dans l'Okanagan. Le débourrement a eu lieu tardivement, suivi par un printemps pluvieux et chaud entraînant une croissance importante et rapide de la vigne. Les mois d'août et de septembre ont été chauds et ensoleillés, mais sans les températures extrêmes habituellement typiques dans la vallée. L'été indien a permis de pouvoir patienter jusqu'à la maturité parfaite des raisins.

A Osoyoos Larose nous avons soigneusement ébourgeonné la vigne à la suite de la croissance rapide des mois de mai et juin, afin d'affiner la canopée et d'améliorer le microclimat autour des grappes. L'effeuillage a été réalisé précocement sur le côté est des rangs pour favoriser une bonne maturation. Les vendanges en vert ont été très importantes cette année afin d'équilibrer la vigne avec les conditions du millésime.

et des fruits récoltés. Nous préférons faire de petits remontages très régulièrement afin d'extraire seulement les tanins les plus fins qui vont apporter élégance et structure au « Grand Vin ». De même une longue cuvaison est mise en place afin d'obtenir une concentration représentative d'un Grand Cru.

ELEVAGE DU VIN

18 à 20 mois en barriques françaises, avec une proportion 60/40, barriques neuves/ barriques de 1 an.

ASSEMBLAGE

Merlot: 48%
Cabernet Sauvignon: 33%
Petit Verdot: 10%
Cabernet Franc: 6%
Malbec: 3%