



Château Montrose

Millésime 1977

Caractéristiques générales du Millésime

Dès le début du mois de Mars, le temps est beau avec des températures plus hautes que la normale au point que la vigne commence à pousser vers le 10, ce qui est très tôt. Vers la fin du mois, le temps est toujours très ensoleillé, mais assez froid et le matin du 31 Mars, la température descend à -2°C : c'est la gelée qui touche les merlots et cabernets francs, ceux-ci étant plus en avance que les cabernets sauvignons. Le vignoble de Montrose situé au bord de l'estuaire de la Gironde, bien aéré, ne subit jamais les gelées printanières : 1977 est l'exception. Par la suite, les mois de Mai et Juin ne sont pas très beaux, avec un temps instable, pas assez chaud pour la saison et des passages pluvieux. La végétation précoce a pris ainsi du retard et la floraison est tardive (mi-floraison au 21 Juin). Si le mois de juillet a été normal, les mois d'Août et Septembre ont manqué d'ensoleillement et de chaleur, d'où une maturité insuffisante des raisins.

Les premiers jours des vendanges ont été marqués par des pluies alternant avec le soleil. Ensuite, un beau temps frais est revenu jusqu'à la fin. Pendant toute cette période des vendanges, le thermomètre n'est pas monté au dessus de 20°C !

Une récolte de qualité moyenne manquant un peu de maturité, mais un vin fin et élégant.

Date des vendanges

1^{er} Octobre-15 Octobre

Assemblage

Informations non disponibles

Commentaires de dégustation

Informations non disponibles