



Château Montrose

Millésime 1993

Caractéristiques générales du Millésime

L'hiver 1993 est doux, mais très arrosé, avec des précipitations qui permettent de recharger les nappes phréatiques. Le débourrement est précoce avec une très belle sortie sur les merlots et très correcte sur les autres cépages. La fin du mois de mai et les premiers jours de juin sont chauds et secs, ce qui favorise une floraison rapide et homogène avec très peu de coulure sur les merlots. La date de mi-floraison est notée le 5 juin. Mi-juin, orages et précipitations élevées se succèdent activant l'apparition des maladies, principalement mildiou et botrytis, ce qui nous impose une vigilance accrue vis-à-vis des traitements phytosanitaires. Mi-juillet, nous pratiquons des vendanges en vert sur les Merlots et les Cabernets francs. La mi-véraison se situe autour du 5 Août : véraison très rapide, très homogène, favorisée par un mois d'Août chaud, sec et ensoleillé. Toutefois, malgré une pluviosité historiquement élevée pendant les vendanges, des raisins étonnamment sains et mûrs ont pu être récoltés.

La qualité des Merlots est remarquable avec des vins très colorés, veloutés et gras, laissant une impression de grande rondeur. Les Cabernets sont très classiques : très belle charge tannique avec des tanins mûrs sans agressivité et bien soutenus par un très bon équilibre en bouche.

Date des vendanges

20 septembre – 5 octobre

Assemblage

Cabernet-Sauvignon : 71 %, Merlot : 29 %

Commentaires de dégustation

Robe dense, très légèrement évoluée, reflets légèrement brique.

Nez : cuir, cacao, truffe, mirabelle, cire.

Bouche complexe : fruits rouges, cuir, liqueur de fruits noirs.

Très bon vin avec du gras. Vin racé et élégant. Légèrement évolué.

Attaque nette et droite. Milieu de bouche un peu léger. Jolie finale fondue et sous-tendue par une légère acidité.