



# Château Montrose

## Millésime 1997

---

### Caractéristiques générales du Millésime

Un début d'année sec et chaud entraîna une exceptionnelle précocité de la végétation au printemps. Les premières fleurs sont trouvées sur le Merlot le 5 mai. La première quinzaine de mai est marquée par un fort passage pluvieux. La mi-floraison est notée le 20 mai, soit avec 3 semaines d'avance sur la date moyenne et une semaine d'avance sur l'année récente la plus précoce : 1989. Les premiers grains vérés sont trouvés le 16 juillet et la mi-véraison est notée le 30 juillet ; elle se déroule façon très hétérogène. La sécheresse de septembre a permis de vendanger sereinement et de pallier à l'irrégularité de la maturité.

Les Merlots présentent beaucoup de gras et de soyeux avec un fruit assez éclatant. Les Cabernets sont riches, mûrs, avec une très belle structure mais sans doute un peu plus hétérogènes par rapport à ce que nous avons en 1996.

---

### Date des vendanges

10 septembre - 24 septembre

---

### Assemblage

Cabernet-Sauvignon : 65 %, Merlot : 25 %, Cabernet franc : 9%, Petit Verdot : 1 %

---

### Commentaires de dégustation

Belle robe rubis limpide et brillante.

Nez déjà bien développé, fin et élégant avec des nuances de fruits rouges, de réglisse et de cèdre.

Bouche très équilibrée avec une attaque franche et grasse, les tannins sont fins et très présents avec une grande longueur.

Vin très fin et élégant avec des perspectives d'évolution très prometteuses.