



Château Montrose

Millésime 1998

Caractéristiques générales du Millésime

Les trois premiers mois de l'année sont beaucoup plus doux que d'habitude, ce qui induit un débourrement précoce. Le mois d'Avril est très pluvieux alors que mai est sec et chaud, nous passons sans transition de l'hiver à l'été ! Malgré un début de juin peu favorable, la floraison est rapide et homogène, la mi-floraison est notée le 4 juin, même date qu'en 1995 et 1996. Le mois de juillet est couvert mais sec, alors qu'août est particulièrement chaud (jusqu'à 39°C). La mi-véraison est notée le 7 août, comme en 1990. Le décalage entre Merlot et Cabernet est très faible. La deuxième quinzaine septembre voit arriver une dégradation pluvieuse.

La réussite des merlots est exceptionnelle avec des vins très gras et amples, dotés d'un fruit magnifique. Les Cabernets sont moins homogènes, mais nos meilleures parcelles nous ont donné des vins très riches et prometteurs.

Date des vendanges

22 septembre - 6 octobre

Assemblage

Cabernet-Sauvignon : 62 %, Merlot : 30 %, Cabernet franc et Petit Verdot : 8 %

Commentaires de dégustation

Robe pourpre et dense.

Nez complexe : cuir, fruits noirs, réglisse.

Bouche fraîche et soyeuse : tabac brun, chocolat noir, café (marc), mûres, cassis, cuir léger.

Joli vin, net, classique du cru, élégant, complexe, un peu fermé.

Tanins fins, élégants, fondus.