



Château Montrose

Millésime 2002

Caractéristiques générales du Millésime

Après un automne et un début d'hiver particulièrement secs et froids, la fin de l'hiver et le début du printemps sont plus doux que la moyenne. Le déficit hydrique se poursuit et à la mi-avril, nous sommes en situation de sécheresse. Le mois de mai et le début de juin sont très pluvieux et très froids, surtout au moment de la floraison, ce qui va provoquer coulure et millerandage sur les Merlots et les Cabernets-sauvignons les plus précoces. Après un mois de juin chaud et sec, l'été est globalement humide et frais ; le développement de la vigne devient très étalé et hétérogène. Nous commençons à nous inquiéter pour la qualité de la récolte.

Le 20 septembre, un violent orage de grêle s'abat sur le Médoc ; nous sommes épargnés, mais certaines parcelles du nord de l'appellation sont durement touchées. Par la suite, s'installe un temps froid et exceptionnellement sec qui va entraîner une évolution dans la maturité très rapide et homogène et un blocage du botrytis, ce qui va donner une récolte saine et mûre.

Date des vendanges

30 septembre – 12 octobre

Assemblage

Cabernet-Sauvignon : 62 %, Merlot : 32 %, Cabernet franc : 4 %, Petit Verdot : 2 %

Commentaires de dégustation

Robe : profonde.

Nez : cuir, tabac, chocolat, zan.

Bouche complexe mais encore fermée : cuir, tabac froid, cendres.

Bon vin, plein mais encore fermé.

Belle complexité aromatique ; encore jeune, vif et frais.