



Château Montrose

Millésime 2009

Caractéristiques générales du Millésime

Episodes pluvieux réguliers et températures très douces caractérisent les six premiers mois de l'année 2009. Cependant les étapes-clefs du cycle végétatif de la vigne (floraison et nouaison) se sont déroulées dans d'excellentes conditions. Cette année encore, le terroir unique de Montrose nous a aidés à lutter efficacement contre la pression parasitaire, grâce aux capacités drainantes de ses sols de graves associées à l'air océanique qui balaie et sèche le vignoble.

Au cours de l'été, un temps sec et chaud s'est imposé et s'est maintenu jusqu'à l'aube de l'automne, permettant aux baies de grossir et de vérer parfaitement, et nous autorisant à attendre la maturité optimale des raisins avec confiance et sérénité.

Notre obsession fut de trouver cet équilibre si fragile entre la maturité parfaite des baies (sucres, tanins) et la fraîcheur des jus sous-tendue par une acidité que nous contrôlions quotidiennement. Ceci ne nous a été rendu possible que grâce à une matière première d'une très grande qualité et qui préfigurait un millésime exceptionnel.

La dégustation des jus puis des vins nous a très rapidement convaincus de la qualité extraordinaire que le millésime nous réservait et que l'homogénéité et la valeur du terroir de Montrose ont permis de mettre en exergue.

Date des vendanges

17 septembre - 5 octobre

Assemblage

Cabernet-Sauvignon : 65 %, Merlot : 29 %, Cabernet franc : 5 %, Petit Verdot : 1 %

Commentaires de dégustation

Robe dense et profonde, noire à reflets rubis foncés.

Nez complexe de griotte, noyau de cerise, mûre. Notes de cédrat et d'épices (safran).

Bouche longue, ample : groseille, cassis, griotte, cacao et réglisse.

Finale souple et interminable sur tanins nets, enrobés et très précis.

Vin complexe, très racé, équilibré et harmonieux.

Dégustation très homogène, suave et soyeuse. Longueur infinie .