



La Dame de Montrose

Millésime 2012

Caractéristiques générales du Millésime

L'année 2012 est rythmée par les caprices du temps.

L'hiver est sec, surtout le premier trimestre. Les températures de janvier sont très douces, celles de février particulièrement froides.

Le printemps est pluvieux. Les conditions climatiques fraîches et humides ralentissent la pousse de la vigne. La floraison est lente et s'étale sur les trois premières semaines de juin, provoquant une certaine hétérogénéité sur les ceps. Un travail rigoureux sur le vignoble permet de mettre la vigne dans les meilleures conditions pour l'évolution des raisins.

Fin juillet, l'été s'installe enfin. Le mois d'août, particulièrement ensoleillé, est très sec avec plusieurs journées très chaudes. La mi-véraison intervient un peu tardivement, autour du 17 août.

Ce très beau temps se poursuit sur le mois de septembre, faisant craindre un blocage dans la maturité des baies. La pluie arrive enfin le 22 septembre, relançant le cycle de maturation, processus lent et doux surveillé avec la plus grande attention jusqu'à la fin de la saison.

Les vendanges débutent le 24 septembre par les Merlot. La maturité inégale des raisins dans les parcelles nécessite un plan de cueillette très précis et minutieux. Les Cabernet-Sauvignon, sont récoltés du 13 au 20 octobre, à pleine maturité et en parfait état sanitaire malgré les épisodes pluvieux.

Les baies sont bien mûres, les moûts se révèlent d'une grande richesse, avec un très joli fruit et une matière colorante très intense.

La macération est exceptionnellement longue (26 à 28 jours), les pellicules très épaisses des Merlot et des Cabernet demandant plus de temps pour extraire la quintessence de ce millésime.

Au prix d'efforts constants et d'une prise de risque mesurée à la décision de vendange, 2012 s'inscrit parmi les excellents millésimes de la propriété de ces dernières années.

Dates de vendanges

24 septembre – 20 octobre

Assemblage

Cabernet sauvignon : 24 %, Merlot : 76 %

Commentaires de dégustation

La couleur est d'un rubis profond éclatant.

Le premier nez est discret, élégant, chaleureux, sur des notes de chocolat et de moka. Des notes plus fraîches de cassis, de fruits murs et d'aneth se révèlent à l'agitation. Les arômes de bois s'intègrent parfaitement à l'ensemble.

La bouche est vive, souple et droite. La trame tannique tout en velours, et très bien équilibrée, s'harmonise pleinement avec les arômes grillés de brioche et de réglisse. La finale, assez longue, reste sur le fruit et beaucoup de fraîcheur.