

Château Montrose

Millésime 2018

Caractéristiques générales du Millésime

« La nature peut tout vous donner, comme elle peut tout vous reprendre et vous surprendre à la fin... »

2018 marque une étape importante dans notre démarche de transition du vignoble vers une viticulture durable. Les conditions climatiques engendrent une forte pression parasitaire nécessitant une extrême vigilance. La gestion du vignoble est alors complexe, mais le cap de notre démarche environnementale est fermement maintenu. Le beau temps et la chaleur de fin d'été, comparables à 2009, font le millésime, qui exprime au chai un potentiel incroyable.

L'hiver commence par un hiver très pluvieux. Le printemps est humide et chaud et le débourrement arrive tardivement. Une floraison précoce précède les épisodes pluvieux de début juin qui entraînent de légers phénomènes de coulure. La très forte pression *de* mildiou ne nous détourne pas de notre passage *vers une viticulture durable* et nous acceptons l'augure d'une baisse significative des rendements.

L'été chaud et sec est marqué par une forte contrainte hydrique dès la fin du mois de juillet. Ces conditions climatiques tendent à limiter le développement des baies mais en renforcent considérablement la concentration.

Les vendanges se déroulent dans de parfaites conditions. Au chai, compte tenu de la petite taille des baies (20% plus petites que la moyenne) le rapport marc/jus est définitivement à la faveur du marc. Les premières extractions, plus mesurées que jamais, délivrent rapidement une très belle matière, des jus très concentrés d'une richesse exceptionnelle. Notre travail minutieux sur les presses se poursuit : 6 lots très qualitatifs viennent ainsi compléter les 61 lots de gouttes et enrichir la base de nos assemblages.

Les premières dégustations présagent d'un très grand millésime, combinaison subtile du profil aromatique fruité du 2009 et de la précision du 2016.

Date des vendanges

Du 17 septembre au 5 octobre

Assemblage

Cabernet Sauvignon : **72%**, Merlot : **20%**, Cabernet Franc : **6%**, Petit Verdot : **2%**

Commentaires de dégustation

La robe sombre, d'un pourpre intense et profond, est d'une incroyable densité.

Le nez délicat, est d'une grande complexité et libère à l'aération des arômes de fruits noirs et de fleurs blanches accompagnés de subtiles notes fumées.

En bouche, l'attaque est ample et d'une richesse aromatique exceptionnelle.

Puissante et soyeuse, elle offre une longueur et une finesse incroyables.

Un vin racé, élégant et d'une grande précision, portant fièrement la signature de notre terroir.