



La Dame de Montrose

Millésime 2017

Caractéristiques générales du Millésime

L'année débute par un hiver doux et sec, marqué par 2 semaines de froid fin janvier. Les températures restent douces au printemps et permettent un débourrement homogène de la vigne à partir du 29 mars. Un millésime précoce s'annonce, mais fin avril, le cycle végétatif ralentit sous l'effet de températures plus fraîches. L'estuaire de la Gironde joue alors son rôle primordial de régulateur thermique lors des 3 jours de gels consécutifs qui épargnent notre vignoble.

Les conditions estivales de mai et juin favorisent une floraison homogène. (Pleine fleur le 29 mai).

La vigne poursuit sereinement son développement, sans pression sanitaire particulière, atout indéniable pour la gestion de nos 45 hectares en viticulture biologique.

L'épisode pluvieux de fin juin conditionne un début de véraison au 21 juillet. Après un été sec et tempéré, les pluies de septembre accélèrent le processus de maturation. La pleine maturité des 4 cépages est alors atteinte en un temps très court.

Les vendanges se déroulent dans des conditions idéales. L'équipe, d'une centaine de vendangeurs effectue un ramassage intra parcellaire, dans une organisation très fluide.

Ce travail de précision trouve son écho au cuvier, récemment équipé de plus de 90 cuves de petite capacité. Les extractions sont douces et les macérations légèrement plus courtes que l'an dernier.

Pour nos assemblages, nous disposons d'une palette aromatique riche de 82 lots de vin de goutte très typés, exprimant pleinement les terroirs dont ils sont issus, assortis de 9 lots de vins de presse nous offrant la possibilité d'ajuster avec une extrême précision la densité tannique de nos vins.

La climatologie de 2017 a été particulièrement favorable à nos Cabernets Sauvignon. Ils constituent cette année 76% de l'assemblage du Grand Vin donnant à ce millésime un profil très classique.

Date des vendanges

Du 12 septembre au 29 septembre

Assemblage

Merlot : 49 %, Cabernet Sauvignon : 43%, Cabernet Franc : 4%, Petit Verdot : 4%

Commentaires de dégustation

La robe est d'un rouge profond.

Le nez, très expressif, est légèrement boisé, dominé par les fruits noirs (myrtille, mûre et cerise noire). Il révèle également des notes subtiles de cèdre et de feuilles de tabac.

Tension et longueur en bouche sont assorties d'un bel équilibre. Les tannins sont précis et soyeux. La pureté des arômes apporte finesse et élégance.

Un vin dont la personnalité devrait s'affirmer dans les années qui viennent.