



Château Montrose

Grand Cru Classé de 1855
SAINT-ESTÈPHE

PRESENTATION LONGUE

Château Montrose

Sur les terres médocaines,
face à l'estuaire de la Gironde,
se dresse la lande de bruyères,
dont le Château tire son nom.

Au 18^{ème} siècle, avant la création du vignoble, la croupe sur laquelle se trouve aujourd'hui le Château était recouverte de bruyères.

En pleine floraison, ces dernières teintaient la colline de rose.

Les marins, dans leurs gabarres, transportant le vin sur l'estuaire, pouvaient en témoigner. Ils nommèrent ce lieu le « Mont Rose ».

Un nom poétique et évocateur, qui sera adopté à la création de la propriété en 1815, le Château Montrose.



__L'HISTOIRE
ENTRE DEFIS ET TRIOMPHERS, DEUX SIECLES D'HISTOIRE FAMILIALE LE TRAVERSENT...

1815 Dumoulin

Le pionnier novateur,
défricheur de Landes

Etienne Théodore Dumoulin crée ce vignoble d'exception en 1815.

Il signe en 1855 la naissance du plus jeune second grand cru classé.

A seulement 40 ans, Montrose laisse entrevoir un avenir éclatant plein de promesses.

1866 Dollfus

Le bâtisseur
précurseur

Mathieu Dollfus enrayer le fléau du phylloxéra et sauve le vignoble de Château Montrose, grâce à son éolienne, aujourd'hui emblème de la propriété. Reposant sur un puits, l'éolienne puise l'eau et inonde le vignoble, noyant le ravageur.

Dollfus amende également la vie sociale du domaine et crée le "village de Montrose", construisant une école, un dispensaire et des logements pour ses employés.

1896 Charmolüe

Les gestionnaires
avisés

La famille guide Montrose pendant 110 ans vers l'excellence, signant des millésimes de légende qui construisent sa réputation en France et à l'étranger.

En 1983, Jean-Louis Charmolüe crée La Dame de Montrose, en hommage à sa mère qui dirigea seule le domaine au décès de son mari pendant la guerre.

Ascension fulgurante. Avenir prometteur.
Montrose, le plus jeune second Grand Cru
Classé en 1855.



Montrose, un coup de foudre, un terroir exceptionnel, une aventure humaine.

- MARTIN ET MELISSA BOUYGUES



___ L'HISTOIRE
ENTRE DEFIS ET TRIOMPHES, DEUX SIECLES D'HISTOIRE FAMILIALE LE TRAVERSENT...

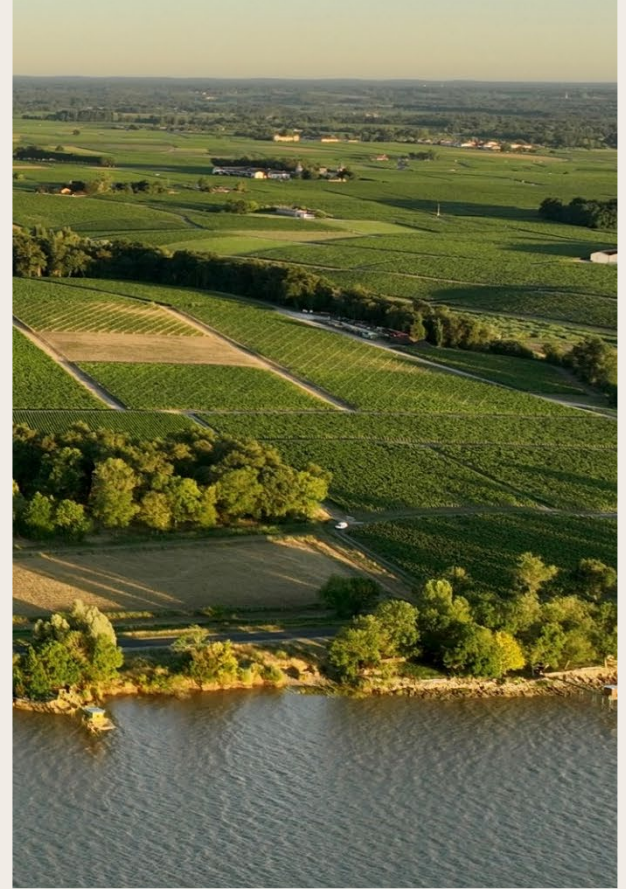
2006 Les frères Bouygues Visionnaires épicuriens

Martin et Olivier Bouygues acquièrent ce domaine avec bonheur. Montrose marque son entrée dans le XXI^e siècle par un chantier spectaculaire qui durera sept ans. Bénéficiant désormais des meilleurs équipements viti-vinicoles, la propriété se dédie à sa seule raison d'être : la production de Grands Vins, restituant la quintessence d'un terroir d'exception.

2022 Charlotte Bouygues et Pierre Graffeuille, Duo inspiré et engagé

Charlotte Bouygues et Pierre Graffeuille prennent la tête du Château pour le conduire vers l'excellence durable.





Vignoble de **95ha de vignes d'un seul tenant**, depuis 1861

Encépagement :

- **60%** cabernet sauvignon
- **32%** merlot
- **6%** cabernet franc
- **2%** petit verdot

Deux noyaux d'élite viticoles : **Terrasse n°3 & Terrasse n°4**

115 parcelles, 26 types de sol, **60 climats**





Une Gironde qui protège, sculpte et polit le vignoble de terrasses du Château Montrose.

Grand Cru Classé de Saint-Estèphe, appellation communale la plus septentrionale du Médoc, le Château Montrose bénéficie d'une **proximité directe avec l'estuaire de la Gironde**, où il se montre particulièrement vaste, **large de 4,5 km**.

Les pouvoirs de cette grande masse d'eau sont décuplés et la propriété bénéficie d'un **microclimat favorable**.

Son vignoble, modelé en croupe, plonge en pente douce vers l'estuaire. Au-delà d'assurer un **drainage naturel**, cette pente optimise une **ventilation constante** et la résilience de la vigne.

La Gironde agit également comme un **régulateur climatique**, atténuant les extrêmes températures et les excès de pluviométrie, même lors des millésimes les plus difficiles. Montrose ne connaît pas de gelée en 1991 et n'a pas souffert de la canicule de 2003.

Cette Gironde, protectrice, veille sur les terres qu'elle a elle-même dessinées depuis plusieurs millions d'années.

Aux grés des périodes glaciaires et inter glaciaires, elle a creusé son lit et y a déposé de précieux argiles, graves et sables, formant ainsi des « terrasses ». Chaque terrasse est numérotée et a sa personnalité.

Château Montrose a la chance de reposer sur deux Terrasses : la n°3 et la n°4, « noyaux d'élite viticoles », réputées les plus qualitatives du Médoc.





T3, T4

Terres promises du cabernet sauvignon



T3

Sables graveleux

Graves dans matrice argileuse profonde

T4

Graves sableuses

Cuirasse ferrique

Graves dans matrice argileuse compacte

MATIÈRE ORGANIQUE SABLE GRAVES
CUIRASSE FERRIQUE ARGILE ROCHE MÈRE CALCAIRE

Les Terrasses 3 et 4, **zones les plus précoces et contraignantes** du vignoble de Château Montrose, sont particulièrement **adaptées à l'épanouissement du cabernet sauvignon**. Pourtant de natures pédologiques semblables, leurs sols présentent des fonctionnements différents, **sources de deux expressions bien distinctes du cépage**.

Sur la T3, le système racinaire se développe verticalement, permettant à la vigne de capter l'eau présente dans les argiles en profondeur.

Sur la T4, terrasse la plus rare du Médoc, des cuirasses ferriques compactes empêchent cette prospection. Les racines se développent en surface. L'eau leur est restituée par les argiles, par capillarité.

A la dégustation, les cabernet sauvignon présentent des profils très distincts, reflets des identités des terrasses qui les ont façonnés :

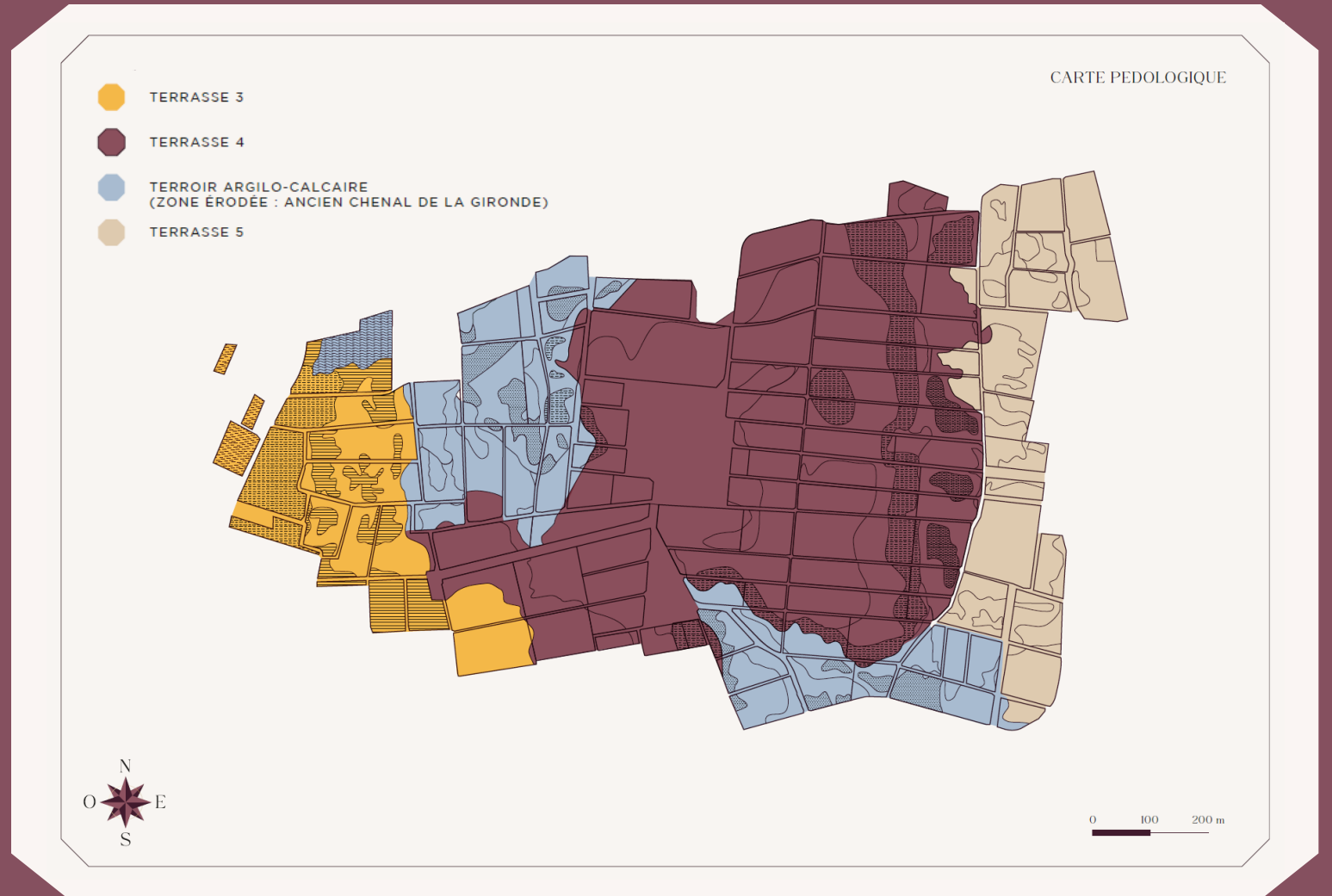
T3, Profondeur & Pureté
T4, Énergie & Complexité



Mosaïque de terroirs

95ha de vignes
115 parcelles
26 types de sols
60 climats

2 noyaux d'élite
viticoles :
Terrasse 3 &
Terrasse 4



Le terroir de Montrose offre des baies d'une qualité tannique et aromatique rare, où réside tout le potentiel des grands vins.

Sous les mains expertes, cette terre est sculptée, et chaque fruit révèle la magie des sols bigarrés.

Dans la cuve, le travail micro parcellaire se poursuit. La vinification est alchimie. Les jus gagnent en précision et en finesse, magnifiant la matière première si précieuse.

C'est ainsi que le style Montrose éclot. Ancré dans la grandeur de son terroir, il revêt une structure puissante, délicate et précise. Un vin vibrant dans sa jeunesse et capable de défier le temps.



__ LE TERROIR, LA VINIFICATION

Des baies au potentiel exceptionnel, magnifiées par une approche précise et respectueuse de la mosaïque de terroirs.



Le **grand terroir** de Montrose favorise la formation de petites baies aux peaux épaisses. Leurs **maturités** - technique, aromatique et phénolique - **évoluent de manière synchrone et s'harmonisent par climat**.

La vendange, pleine de vie et d'ardeur, renferme ainsi tout le potentiel d'un grand vin, prêt à être extrait et magnifié grâce à l'approche vigneronne de l'équipe technique.

Plusieurs centaines d'études pédoclimatiques ont permis à la propriété d'atteindre un niveau de compréhension rare et précis de ses 60 climats.

Dès lors, **l'ensemble des travaux viti-vinicoles est réalisé à l'échelle intra-parcellaire** : un travail d'orfèvre qui permet de gagner en précision et d'exprimer avec pureté la mosaïque des climats de la propriété.

A raison d'un hectare par cuve, **les vinifications préservent l'identité de chaque lot**, sans jamais les transgresser. Les extractions sont douces et canalisent la puissance naturelle des jus.

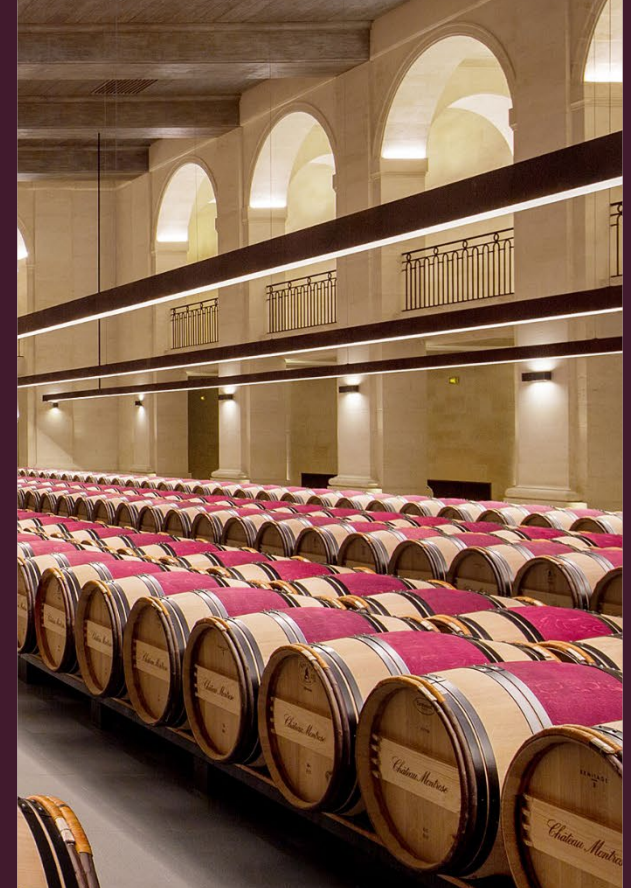
Les **presses sont travaillées méticuleusement** : les différentes parties du marc - son cœur et sa couche supérieure - et les lots issus des différentes phases de pressurage sont isolés. Tel un supplément d'âme, elles complètent les vins de goutte.

L'assemblage est alchimie. Les jus gagnent en précision et en finesse.

Le style Montrose éclot.

95 ha de vignes
100 lots de goutte
400 lots de presse







une main de fer
dans un gant
de velours.

Château Montrose,

Grand Cru Classé en 1855, Saint-Estèphe

La quintessence de la Terrasse 4

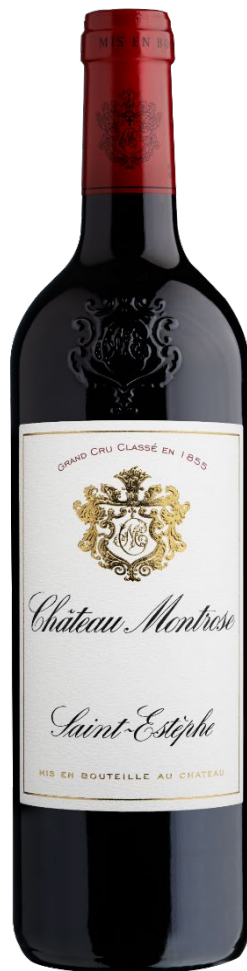
Château Montrose est un nectar d'une **énergie** remarquable.

Il porte en lui l'héritage séculaire de la vigne, capturant l'essence des sols bigarrés de la **Terrasse 4 : le lieu originel, l'épicentre du vignoble.**

Ce grand vin est sanctuarisé au terroir jadis recouvert de bruyères, qui lui a donné son nom. Ce même noyau où les premiers pieds de vigne furent plantés en 1815. Cette terre promise du **Cabernet-Sauvignon**, dont l'expression complexe et puissante, est à l'image de la signature historique de ce vin de terroir, de terrasse.

Montrose est
tridimensionnel,
le roi de Saint-Estèphe.

- ROBERT PARKER



Château Montrose

ASSEMBLAGE MOYEN :

70% Cabernet Sauvignon
25% Merlot
5% Cabernet Franc

VINIFICATIONS : micro parcelaires,
extractions douces sur mesure

ELEVAGE : 18 mois, en barriques de chêne
français (60% bois neuf)

TERROIR : Terrasse 4. Graves
sableuses sur matrice argileuse,
cuirasse ferrique

PRATIQUES CULTURALES :

Viticulture Biologique, vers une
agriculture régénératrice

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Robe profonde, reflets rubis chatoyants, éclat pourpre. Le nez, vif et complexe, est enjôlé par des arômes précieux de bourgeons de cassis et des notes subtiles de graphite. La bouche, débordante et soyeuse, se pâme divinement devant cet équilibre parfait, dans l'immensité et la précision.



Terrasse III

Cuvée Parcellaire Terrasse N°03, Saint-Estèphe

Une seconde facette de Château Montrose

Née sur les graves profondes de la Terrasse N°03, cette cuvée éponyme révèle une facette singulière de Château Montrose.

Ici, le cabernet sauvignon s'exprime avec une droiture naturelle, une précision rare, une tension noble.

En émane un vin à la fois vigoureux, traversant, qui s'exprime dans le touché tannique ciselé et la délicatesse aromatique.

Terrasse III de Château Montrose offre une lecture inédite du vignoble de la propriété, fidèle à son ancrage parcellaire.

A beautifully transparent
reading of the terroir.
The place speaks.

- ALEXANDRE MA



Terrasse III Château Montrose

ASSEMBLAGE MOYEN :

60% Cabernet Sauvignon
30% Merlot
10% Cabernet Franc

VINIFICATIONS : micro parcellaires,
extractions douces sur mesure

ELEVAGE : 18 mois, en barriques de chêne
français (45% bois neuf)

TERROIR : Terrasse 3. Sables
graveleux sur matrice argilo-
graveleuse

PRATIQUES CULTURALES :

Viticulture Biologique, vers une
agriculture régénératrice

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Une fraîcheur franche s'invite, limpide, cristalline. En bouche, la structure est droite, finement tendue, portée par des tanins vibrants, d'une précision remarquable. Sérieuse, l'expression est nette et sincère. L'ensemble, d'un équilibre ciselé, s'étire avec élégance. Une interprétation pure et lisible du terroir.



La Dame de Montrose,

Appellation Saint-Estèphe

La Dame de Montrose fut créée en 1983 par Jean-Louis Charmolüe, **en hommage au courage, à l'audace et à la persévérance de sa mère Yvonne Charmolüe**. Une femme de tête qui assumait seule la destinée du domaine après le décès de son mari.

Telle une muse, cette cuvée est le fruit de la rencontre entre la grâce et la vigueur, un alliage singulier fait de sensibilité et d'intensité.

Issue d'une sélection à dominante **merlot**, La Dame de Montrose puise sa singularité dans les **terroirs frais de la propriété : la Terrasse 5**, proche de la Gironde, ainsi que les **sols argileux reposant sur un socle calcaire**.

Des terroirs historiques, choisis pour leur capacité à révéler toute la gourmandise, la souplesse et la fraîcheur de ce vin.

Souple, rayonnante et
chaleureuse. La Dame
est spectaculaire.

- NEAL MARTIN



La Dame de Montrose

ASSEMBLAGE MOYEN :

60% Merlot
30% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

VINIFICATIONS : micro parcelaires,
extractions douces sur mesure

ELEVAGE : 12 mois, en barriques de chêne
français (un tiers bois neuf)

TERROIR :

Terrasse 5 et
Sols argileux sur socle calcaire

PRATIQUES CULTURALES :

Viticulture biologique, vers une
agriculture régénératrice

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Prélude éclatant, scintillant, gourmand. Les premières effluves laissent échapper des notes de fruits noirs complexes. Les notes florales évoquent un bouquet de fleurs coupées. En bouche, la rondeur des tanins enveloppe le palais. Les saveurs persistent et invitent à renouveler le voyage.





Un écosystème préservé

35ha d'espaces verts – prairies, forêts, haies
5km de cours d'eau, 2 étangs

Infrastructures inscrites dans le développement durable

Sur-isolation, géothermie, panneaux photovoltaïques.

Viticulture biologique et agriculture régénératrice

Un modèle viticole durable tourné vers l'avenir.

qui anticipe les enjeux climatiques de demain.





10 000 m² de Bâtiments Basse Consommation

Sur-isolés de l'intérieur et de l'extérieur.
La consommation d'énergie annuelle est divisée par 2.

3000 m² de panneaux photovoltaïques

Couvre 100% des besoins de la production en électricité.
Réduction de 50% des besoins de la propriété.

Régulation de la température par Géothermie

Des infrastructures inscrites dans le développement durable.





Vers une agriculture régénératrice

Soucieux de préserver son écosystème naturel, tout en étant en pleine capacité de produire les meilleurs raisins, Château Montrose s'engage dans une **démarche environnementale globale et innovante depuis 2006.**

La propriété construit sa propre version de la viticulture, qui vise à **soutenir la biodiversité, à renforcer la fertilité naturelle de ses sols, afin d'assurer une production en symbiose avec l'environnement.**

Les sols sont couverts et non labourés. Les haies sont plantées et les jachères naissent entre deux cultures. Prairies, arbres, points d'eau, ruches et hôtels à insectes soutiennent la biodiversité. Les soixante moutons de la propriété entretiennent les espaces en toute autonomie. Les déchets verts sont sources de matière organique.
Ce qui vient de la terre doit lui être restitué.

L'innovation au service d'un modèle vertueux

Engagé dans la certification en Agriculture Biologique, Château Montrose anticipe les limites de ce modèle, et rien n'est laissé au hasard.

La propriété entreprend de nombreuses études à grande échelle, afin de **limiter l'impact des traitements préventifs biologiques.** Pour un **nouveau modèle viticole durable, reflet de son esprit visionnaire et de ses valeurs d'excellence...**

- Des alternatives au cuivre : études de biocontrôles, UV Boosting, Vititunnel,
- Une lutte contre le tassement des sols : étude du semis direct, utilisation de robots autonomes légers,
- Une transition vers des énergies plus durables : tests de robots à l'hydrogène, de tracteurs au bioéthanol, d'enjambeurs thermiques.





Le sel de notre grande aventure
terrienne reside dans le respect
profond et sincère de la terre.

- CHARLOTTE BOUYGUES ET PIERRE GRAFFEUILLE



“Montrose 2070”, Adaptation du vignoble pour répondre aux enjeux climatiques du futur.

Au regard des projections climatiques de 2070, **Château Montrose initie dès aujourd’hui la restructuration et l’adaptation de la conduite de son vignoble pour demain.**

Désireuse de **préserver son ADN**, la propriété souhaite utiliser des plants issus de son patrimoine génétique historique, conserver son encépagement global, ainsi que ses dates de récoltes.

Pour **lutter contre le raccourcissement imminent des cycles végétatifs**, elle met en place sa propre « **parcelle du changement climatique** ». Ce laboratoire à ciel ouvert, planté en 2024 à partir de ses sélections clonales, étudie les leviers majeurs de la conduite de la vigne : orientation des rangs, variation du porte greffe, hauteur des pieds de vigne, densité de plantation.

Une démarche qui illustre la volonté de Château Montrose à innover pour **construire son propre modèle agricole durable**, dans le respect de son terroir et sans jamais transgresser son identité.

Perpétuer le patrimoine végétal historique

- 17 ha de vieilles vignes antérieures à 1960, de cabernet sauvignon et de merlot,
- Engagées dans une sélection massale et clonale privée,
- Sources des futures plantations, dans le cadre de la restructuration continue du vignoble.





Château Montrose, Points Clés



Le Château tire son nom de la colline jadis recouverte de bruyères, le Mont Rose, face à la Gironde
Château Montrose est **le plus jeune Second Grand Cru Classé** en 1855 : une ascension fulgurante, promesse d'un terroir au potentiel exceptionnel

UN TERROIR DE TERRASSES D'EXCEPTION

95 ha d'un seul tenant bénéficiant d'une **proximité directe avec l'estuaire de la Gironde**

La rivière protège et sculpte son **vignoble de Terrasses** : T3, T4, deux **noyaux d'élite viticoles**

Le Grand Vin, **Château Montrose, est sanctuarisé à la Terrasse 4** : le terroir originel, terre promise du cabernet sauvignon

SAUVEGARDE ET EXPRESSION PRECISE DE L'ADN MONTROSE

Une **approche vigneronne** précise : des vins de lieux, reflets de chaque facette du terroir

Un écosystème préservé – de la viticulture biologique, vers **l'agriculture régénératrice**

L'innovation au service d'un **modèle viticole adapté aux enjeux climatiques de demain** : « Montrose 2070 »





Château Montrose