



Château Montrose

Château Montrose

33180 Saint-Estèphe

Tél. 05 56 59 30 12

mail : chateau@chateau-montrose.com

Primeurs 2014

2014 Vintage

The weather in winter was mild, with temperatures generally above zero.

A considerable amount of rain fell during the early part of the year, until May, renewing water reserves in the soil.

Conditions in spring were good for the vine cycle. Mild weather in April encouraged rapid and even vegetation growth across all the grape varieties, while flowering took place evenly in perfect conditions starting on June 5th.

July was cooler than the average, and as expected veraison occurred later than usual during a wet August.

After slowing in August, the vine cycle picked up again at the end of the month in hot and dry weather which lasted until mid-October. Temperatures often in excess of 30°C, a “miraculous” amount of sunshine and the hydric stress resulting from these exceptional climatic conditions helped the grapes to ripen evenly.

20 mm of rainfall on September 17 and 18th came at just the right time to ensure perfect balance.

Fine weather overall and cool nights marked an untroubled start to the harvest in mid-September, with a crop in perfect health. Quality was assured, but in the quest for perfect ripeness the pickers went through certain parcels four to six times.

In the winery, dense and deep colours started to emerge as soon as pumping-over started. The alcohol level was a little high but the balance was good.

Tastings at the end of the maceration period suggested that the wines would be excellent. The wines from different parcels were kept separate when the wines were run off, while careful selection of the press wines in barrels created many opportunities for future blending.

First tastings reveal richly flavoured wines with a very pure tannic structure which recall the best vintages from the estate.

Château Montrose

47% of production

61% Cabernet Sauvignon
30% Merlot
8% Cabernet Franc
1% Petit Verdot

La Dame de Montrose

37% of production

50% Merlot
45% Cabernet Sauvignon
5% Petit Verdot

Millesime 2014

L'hiver 2014 est doux, marqué le plus souvent par des températures positives.

Le début d'année est rythmé par des précipitations importantes jusqu'au mois de mai, ce qui permet au sol de renouveler ses réserves en eau.

Les conditions climatiques du printemps sont favorables au cycle de la vigne. La douceur du mois d'avril favorise une pousse végétative rapide et régulière de l'ensemble des cépages.

La floraison, homogène, se déroule parfaitement dès le 5 juin. Le mois de juillet affiche des températures inférieures aux normales saisonnières et le mois d'août pluvieux laisse présager une véraison tardive.

Le cycle de la vigne, ralenti au mois d'août, repart en fin de mois avec un temps chaud et sec qui se prolonge jusqu'à mi-octobre. Les températures souvent supérieures à 30°C, un ensoleillement « miraculeux » et la contrainte hydrique entraînée par ces conditions climatiques exceptionnelles, profitent très largement à la maturation des baies.

Les précipitations des 17 et 18 septembre (20 mm) sont de « l'or tombé du ciel » qui arrive à point pour maintenir l'équilibre parfait de la plante.

Un beau temps général et des nuits fraîches marquent, à la mi-septembre, un début de vendanges serein, avec des raisins en parfait état sanitaire. La qualité est au rendez-vous, mais nous recherchons toujours la pleine maturité, et pour cela, nous ferons 4 à 6 passages parfois sur une même parcelle.

Au chai, dès les premiers remontages, les couleurs se libèrent, denses et profondes. Les degrés sont un peu élevés, mais les équilibres sont bons. Les dégustations de fin de macération laissent présager des cuves d'excellent niveau.

Aux écoulages, nous maintenons notre sélection parcellaire. Notre travail sélectif sur les vins de presses en barriques permet de créer de nombreuses opportunités pour le futur travail d'assemblage.

Les premières dégustations révèlent des vins d'une grande richesse aromatique et dotés d'une structure tannique très pure qui nous rappelle les meilleurs millésimes de la propriété.

Château Montrose

47% de la production

61% Cabernet Sauvignon
30% Merlot
8% Cabernet Franc
1% Petit Verdot

La Dame de Montrose

37% de la production

50% Merlot
45% Cabernet Sauvignon
5% Petit Verdot