

*Château Montrose*

33180 Saint-Estèphe  
Tél. 05 56 59 30 12

[www.chateau-montrose.com](http://www.chateau-montrose.com)  
mail : [chateau@chateau-montrose.com](mailto:chateau@chateau-montrose.com)



*Château Montrose*

PRIMEURS 2017

## *2017 Vintage*

The year started with a mild and dry winter, marked by 2 weeks of cold at the end of January. The temperatures remained mild in the spring, allowing uniform bud burst as from 29 March. An early vintage seemed likely, but the growth cycle slowed down at the end of April under the influence of cooler temperatures. The Gironde estuary then played its essential role of thermal regulator during the 3 consecutive days of frost, which spared our vineyard.

The summer-like conditions in May and June favoured uniform flowering. (Full flowering on 29 May).

The vine calmly continued its development, without any particular pressure from disease, an undeniable advantage in the management of our 45 hectares under organic viticulture.

The rainy spell at the end of June led to the start of veraison on 21 July. After a dry and temperate summer, the September rains accelerated the ripening process. Full ripeness of the 4 grape varieties was therefore achieved in a very short time.

Harvest took place from 12 September to 29 September under ideal conditions. The team of around a hundred pickers worked within the plots, in a very smoothly run operation.

This precision work was reflected in the cellar, recently equipped with more than 90 small-capacity vats. Extraction was gentle and maceration slightly shorter than last year.

For our blends, we have a rich aromatic palette of 82 batches of classic free-run wines, fully expressing their terroir, along with 9 batches of press wine giving us the possibility to adjust the tannic density of our wines with extreme precision.

The climate of 2017 was particularly favourable for our Cabernet Sauvignons. This year they make up 76% of the Grand Vin blend, giving this vintage a very classic profile.

### *Château Montrose*

76 % Cabernet Sauvignon  
20 % Merlot  
3 % Cabernet Franc  
1 % Petit Verdot

### *La Dame de Montrose*

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

## *Millésime 2017*

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 du 12 septembre au 29 septembre 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.

### *Château Montrose*

76 % Cabernet Sauvignon  
20 % Merlot  
3 % Cabernet Franc  
1 % Petit Verdot

### *La Dame de Montrose*

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