



Château Montrose



2021

Un millésime de Grand Terroir

L'année 2021 est marquée par des conditions climatiques contrastées et confirme une fois encore l'importance de la qualité de notre terroir et de son incroyable capacité à réguler les excès de « Dame Nature ».

Ce millésime a mobilisé toute l'expérience, l'énergie et la vigilance des équipes de la propriété.

Le début de campagne, doux et sec, est suivi d'un printemps pluvieux et frais entraînant une apparition du mildiou dès le mois de mai. La pression sanitaire au vignoble est forte mais bien maîtrisée dans le cadre de notre démarche environnementale.

Une belle accalmie début juin (5 au 10 juin) permet une floraison rapide dans de bonnes conditions. L'été, frais et sec, favorise une baisse de la pression sanitaire mais retarde légèrement une véraison lente et hétérogène.

En septembre, la remontée des températures et le bel ensoleillement sont les bienvenus et permettent l'aboutissement de la pleine maturité de nos 4 cépages.

Cette année, la lecture du millésime à la dégustation des baies est compliquée. Les spécificités intra-parcellaires sont moins évidentes et requièrent plus que jamais l'expérience des équipes et la bonne connaissance de notre terroir ; la mémoire collective s'avère précieuse dans chaque prise de décision de ramassage et de pré-assemblage des parcelles.

Malgré des grappes plus petites, la qualité de la matière première est au rendez-vous. En dépit de ces conditions climatiques, nos 4 cépages intègrent l'assemblage de notre Grand Vin, signe de belle réussite pour Château Montrose.

Elaboré sous des conditions climatiques similaires à 2014, le millésime 2021 dévoile fraîcheur et finesse des tannins ; il s'affirme comme un classique de la propriété et s'inscrit, sans doute, parmi les plus belles réussites du millésime.

La Dame de Montrose 2021	
Cabernet Sauvignon	38%
Merlot	53%
Cabernet Franc	3%
Petit Verdot	6%

Château Montrose 2021	
Cabernet Sauvignon	62%
Merlot	31%
Cabernet Franc	6%
Petit Verdot	1%