



# Château Montrose

Primeurs 2012



Robert Parker – Avril 2013

Wine Advocate #206 Apr 2013	Robert Parker	(92-94)	Drink: N/A
--------------------------------	---------------	---------	------------

The inky/purple-colored 2012 offers up scents of white chocolate, creme de cassis, acacia flowers, crushed rocks and forest floor. The tannins are surprisingly soft as the pH is about 3.7, which is slightly higher than the 2010's 3.6. This dense, full-bodied wine is still somewhat monolithic, but it is loaded with concentration and power as well as a long finish. While not totally formed, all the component parts are present. **The 2012 will not match the level of the 2009 and 2010, but it should stand out as one of the highlights of 2012.**

Only 52% of the production made it into the 2012 Montrose, a blend of 57% Cabernet Sauvignon (harvested between October 13 and 20), 37% Merlot (picked during the third week of September) and a tiny amount of Cabernet Franc and Petit Verdot. The pH was 3.7 and I suspect the alcohol level pushes 14%. It is one of the top successes of the vintage.

As new administrator Herve Berland indicated, the severe six-week drought caused the Cabernet skins to become very thick, thus resisting the huge rainfall that fell between October 7 and 9. The late harvest dates suggest very ripe Cabernet Sauvignon, which appears to be exactly what has occurred



JAMES SUCKLING – Avril 2013

**Note : 93-94**

<b>CHÂTEAU MONTROSE ST.-ESTÛPHE</b>		<b>TASTING NOTES</b>
<b>COUNTRY</b>	France	This shows a lovely finish with ultra-fine tannins and pretty fruit. Refined and long. Plenty of ripe and clean fruit. Tangy and fresh. Shows careful viticulture and winemaking.
<b>REGION</b>	Bordeaux	
<b>VARIETAL</b>		Click for Price
<b>VINTAGE</b>	2012	
<b>SCORE</b>	93-94	

**CHÂTEAU MONTROSE St.-Estèphe 2012 Score: 90-93**

Delivers a solid core of black cherry and tobacco leaf, with a briary backdrop on the finish. A bit chewy overall, but this maintains good intensity and a mouthwatering chalky edge. Backward, displaying fine length. —J.M.

**Saint-Estèphe 2012** : millésime hétérogène variant de moyen à très bon. L'écart se creuse entre le haut et le milieu de la gamme. Montrose sort le grand jeu.

**MONTROSE Saint-Estèphe 17,5 // 95**

Couleur sombre, intense et belle. Nez intense, fin, complexe et mûr. Moelleux à l'attaque, riche au développement et juteux au milieu, puis ample et profond, ce vin très aromatique, subtil, fond en bouche et s'achève puissant, sévère, noble et long sur une grande finale complexe. C'est du grand vin. Une très belle réussite. Gouté plusieurs fois à ce niveau.

**16,5-17,5/20****■ CHÂTEAU MONTROSE**

Le château fut l'un des derniers à rentrer des raisins, jusqu'au 20 octobre, malgré les abondantes précipitations. Une option intéressante sur ce terroir tardif. Le vin est sérieux, très droit et racé. Ce n'est pas le plus charnu, mais il a pour lui une grande précision dans sa trame.

**Prix 2010 : 185 € - 2011 : 95,70 €**

Superb colour, wonderful expression of graphite, almost Pauillac Cabernet Sauvignon fruit, terrific density yet almost satinity texture, very good structure and Latour-like depth, a great classic wine that needs time. **94/100 pts**  
**Drink : 2018-2035**

**Taster :Steven Spurrier**

**2012 Montrose:** 57% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot. 53% Selektion als Grand Vin. Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Kaffee, Lakritze, schwarze Oliven, feine Rauchnoten, blumige Töne, dahinter eine trockene, stützende Frucht aufweisend, gibt sich nicht so reserviert wie sonst bei den Primeurproben. Im Gaumen kompakt, fleischig, fordernde Adstringenz, noch leicht mehlig in den Tanninen. **18/20 2022–2050**

**17.5**

**Château Montrose**  
**Saint-Estèphe, Rouge**

Sélection sévère, nez dense, racé, complet, corps imposant et équilibré, tannin noble, le vin aura plus de précision et d'harmonie que le 2011 et plus d'harmoniques de saveur et de sensations tactiles que dans la plupart des millésimes récents. Le sommet de l'année dans l'appellation.