

*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 2018

## Millésime 2018

« La nature peut tout vous donner, comme elle peut tout vous reprendre et vous surprendre à la fin... »

2018 marque une étape importante dans notre démarche de transition du vignoble vers une viticulture biologique. Les conditions climatiques engendrent une forte pression parasitaire nécessitant une extrême vigilance. La gestion du vignoble est alors complexe, mais le cap de notre démarche environnementale est fermement maintenu. Le beau temps et la chaleur de fin d'été comparables à 2009 font le millésime qui exprime au chai un potentiel incroyable.

L'année commence par un hiver très pluvieux. Le printemps est humide et chaud et le débourrement arrive tardivement. Une floraison précoce précède les épisodes pluvieux de début juin qui entraînent de légers phénomènes de coulure. La très forte pression mildiou ne nous détourne pas de notre passage à la viticulture bio et nous acceptons l'augure d'une baisse significative des rendements.

L'été chaud et sec est marqué par une forte contrainte hydrique dès la fin du mois de juillet. Ces conditions climatiques tendent à limiter le développement des baies mais en renforcent considérablement la concentration.

Les vendanges se déroulent dans de parfaites conditions. Au chai, compte tenu de la petite taille des baies (20% plus petites que la moyenne) le rapport marc/jus est définitivement à la faveur du marc. Les premières extractions, plus mesurées que jamais, délivrent rapidement une très belle matière, des jus très concentrés d'une richesse exceptionnelle. Notre travail minutieux sur les presses se poursuit : 6 lots très qualitatifs viennent ainsi compléter les 61 lots de gouttes et enrichir la base de nos assemblages.

Les premières dégustations présagent d'un très grand millésime, combinaison subtile du profil aromatique fruité du 2009 et de la précision du 2016.

### Château Montrose

72% Cabernet Sauvignon  
20% Merlot  
6% Cabernet Franc  
2% Petit Verdot

### 2018 en chiffres

Débourrement : 9 avril  
Floraison : 1<sup>er</sup> juin  
Véraison : 6 août  
Vendanges : 17 sept / 5 octobre

### La Dame de Montrose

52% Merlot  
39% Cabernet Sauvignon  
4% Cabernet Franc  
5% Petit Verdot

## 2018 Vintage

« Nature can give you everything, just as it can take it all back and surprise you at the end... »

2018 marks an important step in the conversion of our vineyard to organic viticulture. The weather conditions resulted in strong pressure from parasites, requiring extreme vigilance. Vineyard management was complex, therefore, but the direction of our environmental approach was firmly maintained. The fine weather and heat at the end of summer, comparable to 2009, made the vintage, which expressed incredible potential in the cellar.

The year started with a very rainy winter. Spring was wet and warm and bud burst came late. Early flowering came just before some rainstorms in early June, leading to slight problems with poor fruit set. The very strong pressure from mildew did not distract us from our move towards organic viticulture and we accepted the prospect of a significant drop in yields.

The hot and dry summer was marked by strong water stress as from the end of July. These weather conditions tended to limit berry growth but strongly increased their concentration.

Harvest took place under perfect conditions. In the cellar, given the small size of the grapes (20% below average) the ratio of skins to juice was definitely in favour of the skins. The first extractions, more carefully controlled than ever, quickly yielded very concentrated juices of exceptional richness. Our meticulous work on the press wine continued: 6 very high quality batches supplemented the 61 batches of free-run and enriched the base for our blends.

The first tastings show the signs of a very great vintage, a subtle combination of the fruity aromatic profile of the 2009 and the precision of the 2016.

### Château Montrose

72% Cabernet Sauvignon  
20% Merlot  
6% Cabernet Franc  
2% Petit Verdot

### 2018 in figures

Bud burst: 9 April  
Flowering: 1 June  
Veraison: 6 August  
Harvest: 17 Sep / 5 October

### La Dame de Montrose

52% Merlot  
39% Cabernet Sauvignon  
4% Cabernet Franc  
5% Petit Verdot