Château Montrose

Millésime 2024,
Embruns Atlantiques

« Marqué par l'influence océanique, le millésime 2024 est sculpté par l'exigence du climat, poli par l'engagement, la réactivité et le savoir-faire.
Cap vers l'archipel des Terrasses, où Montrose déploie toutes ses nuances…
T4, la vague déferle à l'infini, portée par la dentelle du grain.
T3, la houle se fait plus nerveuse, d'une pureté abyssale.
Et enfin, l'harmonieuse Dame, séduit par son évidence. »

- Charlotte Bouygues, Présidente.

Château Montrose

Château Montrose

Marqué par l'influence du climat Atlantique, le millésime 2024 enregistre des températures douces et une pluviométrie exceptionnelle (1500 mm sur l'année).

Face à cet excès d'eau, plusieurs ajustements culturaux sont opérés.
Un enherbement maîtrisé est mis en place sur l'ensemble du vignoble dès le mois de mars et jusqu'à la fin du cycle, tandis qu'un rognage haut maximise la surface foliaire et l'évapotranspiration.
Parallèlement, l'effeuillage côté levant est réalisé de manière précoce, favorisant l'aération. La pression sanitaire intense impose en effet une vigilance constante et une réactivité exemplaire. Chaque intervention couvre ainsi les 95 hectares du vignoble en moins de deux semaines, témoignant de l'efficacité et de l'engagement des équipes.

L'été, plus clément, demeure sec à Montrose.
L'équipe profite de ces conditions favorables pour effeuiller les couchants, favorisant l'exposition des baies et leur maturation homogène.
Les Terrasses 3 et 4 s'illustrent également, une fois de plus, par leur capacité à réguler l'alimentation en eau de la vigne.
Dans ce contexte propice, savoir-faire et terroir jouent pleinement leur rôle et permettent d'atteindre de belles maturités phénoliques.

Septembre est ponctué d'épisodes pluvieux notables.
Dans ce contexte, les vendanges - du 23 septembre au 7 octobre - nécessitent une organisation millimétrée.
102 vendangeurs sont mobilisés et effectuent un découpage intra-parcellaire. Grâce à une logistique optimisée, la récolte s'achève en seulement 11 jours de travail et les baies affichent un état sanitaire excellent.
Le rendement, de 38 hL/ha, est proche du potentiel maximal du vignoble dans ces conditions exigeantes.

Pour la première fois, une deuxième chaîne de tri est mise en place à la réception du chai, permettant de s'adapter à la cadence des vendangeurs et d'assurer une réactivité optimale.

Chaque hectare est vinifié séparément grâce à des cuves de petites capacités. Au total, 76 lots sont vinifiés, donnant naissance à 313 barriques de presse, classées en 15 qualités distinctes.

Château Montrose

Par cette approche, les nuances propres à chaque terroir sont préservées, révélant notamment deux typicités marquées du cabernet sauvignon : l'une exprimée par la Terrasse 3, l'autre par la Terrasse 4.

Château Montrose 2024 trouve son expression ultime à la Terrasse 4, son terroir originel. Il se distingue par son énergie exceptionnelle et sa grande complexité. Son nez mêle la mûre, le tabac blond et le graphite. En bouche, l'approche est ténébreuse. Le vin se révèle rond, soyeux, ciselé, d'une amplitude impressionnante. Les tanins, puissants et précis, dessinent une structure d'une grande élégance, avec une finale qui s'étire à l'infini, telle une vague portée par la dentelle du grain.

Les lots issus de la Terrasse 3, quant à eux, révèlent une nouvelle perspective de Montrose, dans une version pure et très profonde. Assemblés, ils donnent naissance à la cuvée éponyme, « Terrasse III du Château Montrose ». Son nez dévoile une belle fraîcheur aux touches variétales. La bouche est sérieuse, portée par des tanins longs, nerveux et d'une grande précision. Le vin est d'un équilibre remarquable et d'une grande persistance, offrant une nouvelle expression lisible et racée de la propriété.

Enfin, La Dame de Montrose, à forte dominante merlot, s'exprime dans l'élégance, la gourmandise et la sensualité. Son nez aérien révèle des arômes de pivoine et de cassis, le fruit est vif et éclatant. En bouche, une sensation de fraîcheur et de tension s'accompagne d'une grande finesse. La Dame allie légèreté, précision et raffinement, dans une harmonie d'une évidence saisissante.

2024 s'impose comme un millésime océanique, sculpté par l'exigence du climat, la précision des gestes et la singularité des terroirs de la propriété. Une démonstration de résilience, de maîtrise et d'engagement, qui révèle, une fois de plus, l'identité propre de Montrose.

Château Montrose