



Aquarelle de l'entrée du nouveau grand chai de Château Montrose

Watercolor of the entrance to the new wine cellar at Château Montrose



Château Montrose

Primeurs 2012

Millésime 2012



L'année 2012 est rythmée par les caprices du temps.

L'hiver est sec. Il débute par une période très sèche sur les trois premiers mois de l'année. Les températures de janvier sont très douces, celles de février particulièrement froides.

Le printemps est pluvieux. Les conditions climatiques fraîches et humides ralentissent la pousse de la vigne.

La floraison est lente et s'étale sur les trois premières semaines de juin, provoquant une certaine hétérogénéité sur les ceps.

Le travail des vignerons sur le vignoble nous permettra de mettre la vigne dans les meilleures conditions pour l'évolution des raisins.

Fin juillet l'été s'installe enfin. Le mois d'août est particulièrement ensoleillé et très sec avec plusieurs journées très chaudes. La mi-véraison est un peu tardive, autour du 17 août.

Ce très beau temps se poursuit sur le mois de septembre, faisant craindre un blocage dans la maturité des baies. La pluie espérée arrive enfin le 22 septembre. Le cycle de maturation est relancé et c'est avec la plus grande attention que chacun veille au lent et doux processus jusqu'à la fin de la saison. L'inégalité de la maturité des raisins dans les parcelles entraînera un découpage particulièrement précis et minutieux de chaque parcelle au moment de la cueillette.

Les vendanges débutent le 24 septembre par les Merlot. Les Cabernet-Sauvignon ne seront récoltés qu'à partir du 13 octobre, sereinement et à maturité complète jusqu'au 20, sans aucune dégradation de l'état sanitaire des raisins et malgré les épisodes pluvieux.

Les baies sont bien mûres, les moûts se révèlent d'une grande richesse, avec un très joli fruit et une matière colorante très intense.

La macération est exceptionnellement longue, 26 à 28 jours, les pellicules très épaisses des Merlot et des Cabernet demandant plus de temps pour extraire la quintessence de ce millésime.

Au prix de nombreux efforts et d'une certaine prise de risque dans le déroulement de la vendange, 2012 s'inscrit parmi les excellents millésimes de la propriété de ces dernières années.

2012 Vintage



2012 was dominated by the vagaries of the weather.

The winter was dry, starting with a very dry period over the first three months of the year. Very mild weather in January was followed by a particularly cold spell in February.

In a rainy spring, cool and damp weather slowed vine growth.

Flowering took place slowly over the first three weeks of June, causing a certain degree of unevenness on the vinestocks.

However, the growers' efforts in the vineyard enabled us to get the vines into very good shape for the development of the crop.

Summer set in at last at the end of July. August was particularly sunny and very dry, with several days of very high temperatures. Mid-veraison was slightly later than the average, taking place around 17 August.

Very fine weather continued well into the following month, raising fears that the ripening process would come to a halt, until the hoped-for rain arrived at last on 22 September. The grapes continued to ripen and the slow, steady process was monitored with the utmost attention until the end of the season. With the grapes maturing unevenly within parcels, each parcel had to be divided up with scrupulous precision at the start of picking.

The harvest began with the Merlot on 24 September. Picking of the Cabernet-Sauvignon did not start until 13 October and continued untroubled until 20 October as the grapes reached full maturity, with no deterioration in the health of the crop despite spells of rain.

The grapes were fully ripe and the musts showed great richness, with highly attractive fruit and very intense colour. The maceration period was exceptionally long – 26 to 28 days – since the very thick skins of the Merlot and Cabernet meant that more time was needed in order to extract the quintessence of the vintage.

The result of a great deal of hard work and a certain degree of risk-taking at harvest-time, 2012 ranks among the estate's excellent vintages in recent years.

Dame de Montrose

29% de la production

Merlot : 76%

Cabernet-Sauvignon : 24%

Château Montrose

53% de la production

Merlot : 37%

Petit Verdot : 1%

Cabernet franc : 5%

Cabernet-Sauvignon : 57%

Dame de Montrose

29% of total production

Merlot : 76%

Cabernet-Sauvignon : 24%

Château Montrose

53% of total production

Merlot : 37%

Petit Verdot : 1%

Cabernet franc : 5%

Cabernet-Sauvignon : 57%