



La Dame de Montrose

Millésime 2013

Caractéristiques générales du Millésime

L'année viticole 2013 se caractérise par des conditions climatiques générales plus difficiles que celles des autres années, qui mettent en évidence l'importance du terroir et du microclimat dont bénéficie Montrose. Elles ont demandé une vigilance accrue de toutes les équipes, à la vigne comme au chai, et ont conduit à une prise de risque importante au moment des vendanges. Après un épisode hivernal très froid sur les mois de février et mars, le printemps est humide et provoque des retards dans le développement de la vigne. La floraison débute le 6 juin seulement, et se déroule lentement jusqu'à la fin du mois, annonçant déjà un millésime un peu tardif. Les Merlots sont partiellement touchés par la coulure et le millerandage alors que les Cabernets Sauvignon sont épargnés. La production s'annonce déjà plus faible que la moyenne des millésimes précédents. Juillet voit l'arrivée d'un très bel été, chaud et sec. Ces conditions très favorables se maintiennent jusqu'à la mi-septembre. La véraison est un peu tardive mais homogène en particulier sur les Cabernets Sauvignon, cépage largement majoritaire sur le terroir de Montrose. La fin septembre voit le retour d'épisodes pluvieux, qui dureront toutes les vendanges. Compte tenu des conditions climatiques moins favorables, notre équipe de vendangeurs est mobilisée dès le 16 septembre pour procéder à un effeuillage de toutes les parcelles avant la récolte, ceci afin d'améliorer de façon significative la ventilation des baies. A ce stade, nous avons la certitude que tout va se jouer sur la qualité de notre terroir et la prise de risque mesurée que nous saurons prendre pour atteindre la maturité optimale de nos différents cépages. Les vendanges débutent le 26 septembre par les premiers Merlots, suivis par les Cabernets Sauvignon à partir du 7 octobre. La remarquable ventilation de notre terroir, en particulier celle des parcelles de Cabernet Sauvignon du grand plateau, chasse l'humidité excédentaire. Les baies de raisin sont ainsi épargnées par le développement du botrytis.

Les vendanges se terminent tardivement, le 16 octobre, mais les derniers raisins sont sains et à pleine maturité. Une attention particulière est portée au tri manuel à l'entrée de la vendange au cuvier pour ne garder que les meilleurs fruits. Cette première sélection est importante, en particulier sur les Merlots, un peu fragilisés cette année par la climatologie.

Les Cabernets Sauvignon sont parfaitement mûrs et sains. Ils constitueront la base de notre assemblage pour Château Montrose (70% de l'assemblage). Globalement, ce millésime se situe qualitativement parmi les bons millésimes de notre cru, aux côtés de millésimes classiques comme le 1998, année dont la climatologie s'apparente fortement à celle de 2013.

Dates de vendanges

26 septembre – 16 octobre

Assemblage

Cabernet Sauvignon : 18 %, Merlot : 69 %, Cabernet Franc : 13 %

Commentaires de dégustation

La robe est brillante, couleur rubis avec quelques reflets pourpre.

Le nez, encore discret, est frais, avec des notes boisées et de fruits rouges.

L'agitation révèle des notes fumées et de tabac.

L'attaque est fraîche, assortie de touches de mûre et de cassis.

Le milieu de bouche est marqué par des arômes de réglisse.

La structure, très soyeuse, confère à ce vin une belle persistance harmonieuse.