



Château Montrose

Château Montrose

Primeurs 2013

2013 Vintage

Climatic conditions for the 2013 vintage were generally more difficult than in other years, highlighting the importance of the Montrose terroir and microclimate. Changeable weather meant that everyone had to be especially attentive, both in the vineyard and in the winery; it also meant taking a significant risk at harvest time.

After a very cold spell in February and March, wet weather in spring held back the vegetation cycle. Flowering did not start until 6 June and took place slowly, taking until the end of the month and already heralding a slightly late vintage. Coulure and millerandage struck some of the Merlots, though the Cabernets were unaffected.

It was already clear that yields would be lower than the average in previous years.

July brought a hot and dry summer, very favourable conditions which prevailed until mid-September. Veraison was a little late but very even, especially in the Cabernet Sauvignon, the predominant grape variety at Montrose.

Spells of rain returned in the second half of September and lasted throughout the harvest.

With the weather starting to deteriorate, on 16 September our team of harvesters started pre-harvest leaf removal in all parcels, greatly improving ventilation of the grapes.

At that point we knew that the keys to the vintage lay in the quality of our terroir and the measured risk we would be taking to enable the different grape varieties to reach optimum maturity. We started harvesting the first Merlots on 26 September, followed by the Cabernet Sauvignons from 7 October.

Our terroir is remarkably well ventilated, especially the parcels of Cabernet Sauvignon on the great plateau, which helped to dry out the grapes and keep them free of botrytis.

Harvesting finished late, on 16 October, but the last grapes were in good condition and fully mature.

The crop was hand-sorted with particular care at the vat-house, ensuring that only the best grapes were kept. This initial selection was important, especially for the Merlots, which the weather had made more fragile.

The Cabernet Sauvignons were perfectly mature and healthy and, with 70% of the blend, formed the basis of Château Montrose 2013.

Overall, this is a good vintage for our wine, standing alongside classic years like 1998, when weather conditions were very similar to those in 2013.

Millésime 2013

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 murs 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.

Dame de Montrose 2013

28% of production

69% Merlot
18% Cabernet Sauvignon
13% Cabernet Franc

Château Montrose 2013

60% of production

68% Cabernet Sauvignon
29% Merlot
3% Petit Verdot

Dame de Montrose 2013

28% de la production

69% Merlot
18% Cabernet Sauvignon
13% Cabernet Franc

Château Montrose 2013

60% de la production

68% Cabernet Sauvignon
29% Merlot
3% Petit Verdot