



Millésime 2015

L'année 2015 débute par un hiver plus frais que les années précédentes. Le début de saison, doux et plutôt ensoleillé, favorise un débourrement précoce. La fleur, rapide et homogène, intervient début juin grâce aux conditions climatiques exceptionnelles. Les mois de juin et juillet sont secs, marqués par une contrainte hydrique entraînant un net ralentissement du développement de la vigne.

La véraison se déroule de façon précoce et très homogène entre le 21 juillet et le 10 août.

Les averses de septembre nous font mesurer, une fois de plus, les qualités de notre terroir : le drainage se fait parfaitement, et le grand plateau des Cabernets Sauvignon, en bordure d'estuaire, bénéficie du vent asséchant très bénéfique.

Les vendanges débutent dès le 15 septembre avec une équipe de vendangeurs renforcée et des cadences soutenues jusqu'au 8 octobre, date de fin du ramassage.

Les raisins sont de très grande qualité, et nous nous attachons à renforcer encore notre sélection ultra parcellaire, impliquant parfois plusieurs passages à la parcelle, dans la recherche d'une maturité optimale.

Au chai, la chaîne de réception permet un travail de précision : 3 tables de tri sur grappes précèdent un double tri sur baies, optique puis manuel.

Les vinifications, respectueuses de l'identité de notre terroir, se font sur mesure, dans des cuves de tailles adaptées à chacun des 55 lots qui constitueront notre palette d'assemblage. S'y ajoutent les 7 lots issus du travail de précision effectué sur les presses.

A l'assemblage, la richesse des lots nous permet d'être extrêmement précis dans la sélection pour le grand vin, la plus drastique depuis 15 ans.

Les premières dégustations inscrivent ce millésime dans les grandes signatures de Château Montrose.

2015 Vintage

The winter of 2015 was colder than in previous years, but a mild and rather sunny start to the vine cycle favoured early budbreak.

Flowering took place rapidly and evenly in early June, in exceptionally fine weather. June and July were dry and the resulting lack of water slowed the vegetation cycle.

The veraison happened early and very evenly between the 21st of July and the 10th of August.

Showers in September reminded us once again of the qualities of our terroir. The drainage was excellent and the large plateau of Cabernet Sauvignon, situated on the edge of the estuary, benefited greatly from a drying wind.

Harvesting began on the 15th of September and a larger-than-usual team of pickers worked quickly and efficiently until the last grapes were brought in on the 8th of October.

The grapes were of a very high quality. Parcel selection was particularly rigorous, sometimes requiring repeated passes through a single parcel so that the grapes were picked at optimal ripeness.

On arrival at the cellar, the reception line ensured a high degree of precision: the bunches were sorted at three sorting tables and the berries were then sorted twice more, first optically, then by hand.

The grapes have been vinified in accordance with our terroir in different vats for each of the 55 lots from which we will select our final blending of our Grand Vin, with 7 additional lots of carefully selected press wines to choose from.

The richness of the lots provided an excellent basis for extremely precise selection of the blend for the Grand Vin, the most radical in 15 years.

First tastings indicate that 2015 will rank among the great vintages at Château Montrose.

Château Montrose

67 % Cabernet Sauvignon

29 % Merlot

4 % Cabernet Franc

La Dame de Montrose

55 % Cabernet Sauvignon

41 % Merlot

4 % Petit Verdot