



Château Montrose

Millésime 2022

LA LUMIÈRE

A la vigne

Le millésime 2022 connaît un hiver relativement doux avec un déficit hydrique sur les 3 premiers mois de l'année. Quelques épisodes de gel début avril reste sans conséquences grâce à la position du vignoble de Montrose, extrêmement proche du fleuve. A ce point septentrional du Médoc, l'estuaire est particulièrement large (4km). Cette masse d'eau génère de facto un microclimat bien particulier protégeant le vignoble du gel et tempérant de manière générale tous les excès de température.

Mai et Juin sont des mois secs, malgré un épisode de grêle fin juin qui impacte de manière limitée le vignoble. Le début de l'été reste extrêmement sec, avec des températures au-dessus des moyennes et 4 vagues de chaleurs importantes entre juin et août. La véraison démarre le 30 juillet. Fort de l'expérience sur le millésime 2018, particulièrement sec et solaire à Bordeaux, l'équipe s'attèle à déterminer la date de démarrage des vendanges le plus finement possible. Le pic de maturité des Merlots est en effet restreint et il est primordial de conserver une certaine fraîcheur et une tension dans les vins. Le Cabernet a, quant à lui, une faculté à résister à des conditions extrêmes plus importantes, particulièrement sur le terroir de Montrose. Le 2 septembre, les premiers Merlots sont donc ramassés, les Cabernets s'enchaînent ensuite parfaitement et les vendanges se terminent le 22 septembre avec un vignoble en parfait état sanitaire. Les raisins sont naturellement riches et concentrés.

2022 marquera très certainement la décennie avec un millésime lumineux qui laisse exprimer toute la force et la résilience du terroir de Montrose.

Rayonnant - Harmonieux - Absolu

Commentaire de dégustation

Le premier nez est ouvert de façon surprenante, intense et complexe. On retrouve des arômes subtils de jasmin et de griottes. A l'aération, des notes mentholées, pommadées, puis des arômes de tabacs blonds, d'épices (poivre), et de mures se dégagent.

En bouche l'attaque est franche, fraîche et vivifiante. Elle s'élargit très vite en son milieu pour devenir suave et saline. La structure tannique est puissante mais contenue dans un gant de velours. La finale, persévérante, ne diminue pas en intensité et joue inlassablement cette même partition musicale singulière, juste et précise.

Le Millésime 2022 représente la parfaite expression de la vibrante énergie de Montrose domptée harmonieusement.

Climatologie

- Hiver : doux, faibles pluies
- Printemps : sec avec un épisode de grêle fin juin
- Été : très chaud avec des températures au dessus des normales
- Automne : chaud et sec

Dates Clés

- Débourrement : 4 avril
- Floraison : 18 mai
- Véraison : 30 juillet
- Vendanges : 2 au 22 septembre

Assemblage

- Cabernet Sauvignon : 66%
- Merlot : 25%
- Cabernet Franc : 8%
- Petit Verdot : 1%

Indicateurs

- TAV/ ABV : 14,5
- pH : 3,78
- AT/TA : 3,1
- IPT : 82
- Rendements : 31hl/ha

