

# Château Montrose

## Millésime 2019

### Caractéristiques générales du Millésime

---

#### Un grand millésime en « 9 »

2019 marque une étape importante dans l'avancée de notre démarche environnementale qui concerne désormais l'ensemble de notre vignoble. Cette année, les bonnes conditions climatiques associées à nos pratiques culturales « vertes » nous ont permis d'obtenir une très belle récolte associant qualité et quantité. Un beau millésime en « 9 » qui s'inscrit dans une année parmi les plus chaudes de la décennie.

L'hiver exceptionnellement doux et sec est marqué par des températures au-dessus des normales de saison. Les 13 et 14 avril, notre vignoble qui bénéficie des bienfaits de l'estuaire est épargné par le gel. Les pluies de la première quinzaine de juin font craindre un développement de maladies mais la vigne reste dans un très bon état sanitaire et nous maintenons notre cap environnemental.

Lors des deux épisodes caniculaires de juin et juillet, nos sols argileux et leur grande capacité de régulation de l'eau évitent à la vigne un stress hydrique. La pleine floraison, homogène et rapide, se déroule la première semaine de juin. Les premières baies verrées apparaissent à partir du 30 juillet. Une véraison hétérogène s'en suit, ralentie par une météo fraîche et pluvieuse en août.

Les vendanges se déroulent du 19 septembre au 8 octobre dans de bonnes conditions en dépit de quelques pluies par intermittence. Notre ramassage intra-parcellaire suivi d'une vinification sur mesure nous permet de bénéficier de 80 lots de goutte et de 7 lots de presse pour nos assemblages. La grande qualité des lots de Merlot nous permet cette année, à l'identique de 2009, d'augmenter de 30% la proportion de ce cépage dans l'assemblage final.

Les premières dégustations laissent présager un millésime très proche du 2016 avec une belle matière aux tanins mûrs, précis et concentrés qui le classe parmi les grands millésimes de Montrose.

### Vendanges

---

19 septembre - 8 octobre

### Assemblage

---

Cabernet Sauvignon : **64%**, Merlot : **30 %**, Cabernet Franc : **5%**, Petit Verdot : **1%**.

### Commentaires de dégustation

---

La robe, d'une incroyable intensité, est marquée par un rouge très soutenu.

Le nez, délicat et très harmonieux, offre une belle puissance. A l'aération, il dévoile des arômes de fruits noirs et quelques notes fumées et vanillées.

La bouche est dense et parfaitement structurée, accompagnée d'arômes de fruits bien mûrs. La structure tannique est complexe et soyeuse.

2019 figure parmi les très beaux millésimes de Château Montrose qui révèle toute la richesse de son terroir.