

# La Dame de Montrose

## Millésime 2020

### Caractéristiques générales du millésime

---

#### Un millésime «signature», équilibré et structuré

Compte-tenu de la crise sanitaire et des conditions météorologiques très contrastées, 2020 restera dans les mémoires comme une année riche en défis ; la main de l'homme aura été déterminante pour ce millésime.

En 2020, l'hiver relativement doux est suivi d'un printemps parmi les plus chauds depuis le début du 20ème siècle. La pluviométrie importante de mai à juin entraîne une forte pression mildiou du début de la saison à la floraison. Portée, tout le long du cycle par des températures au-dessus des normes de saison, la période végétative conserve une avance de 3 semaines jusqu'à la pleine floraison, le 22 mai. Nous constatons ensuite une sortie de grappes plus faible, avec 4 grappes par pied pour 6 habituellement.

Le début de l'été, exceptionnellement sec, est marqué par 2 épisodes caniculaires fin juillet et mi-août, faisant craindre un stress hydrique. Il est rapidement modéré par les pluies de fin août et la capacité de régulation en eau des argiles profondes de notre terroir. Les premières baies verrées apparaissent le 29 juillet, marquant une véraison précoce.

Une précocité subsiste jusqu'au début des vendanges, le 10 septembre. En dépit du contexte sanitaire et de quelques pluies en fin de récolte, le ramassage a lieu dans de bonnes conditions et s'achève le 29 septembre. Le raisin arrive au chai à pleine maturité et dans un état sanitaire parfait. Les baies sont de bonne taille mais les grappes sont de 10% à 20% plus petites, perte liée essentiellement aux circonstances climatiques ayant impacté la sortie de grappes.

Les premières dégustations inscrivent ce millésime parmi les grandes réussites de Château Montrose. Riche et équilibré, le millésime 2020 est une combinaison subtile du profil aromatique et structurel du 2019 et de l'équilibre acidité/alcool du 2016. Il reflète à la perfection la signature de notre terroir.

### Vendanges

---

Du 10 au 29 septembre

### Assemblage

---

Cabernet Sauvignon: **44%**, Merlot: **49%**, Cabernet Franc: **3%**, Petit Verdot: **4%**.

### Commentaires de dégustation

---

La robe est d'un pourpre soutenu.

Le nez, encore discret, dévoile à l'aération des notes délicates de fraise, de cerise et de menthe fraîche.

L'attaque en bouche, franche et linéaire, laisse place à une longue finale très aromatique.

Une Dame tout en dentelle et raffinement.