



Château Montrose

Millésime 2014

Caractéristiques générales du Millésime

L'hiver 2014 est doux, marqué le plus souvent par des températures positives. Le début d'année est rythmé par des précipitations importantes jusqu'au mois de mai, ce qui permet au sol de renouveler ses réserves en eau. Les conditions climatiques du printemps sont favorables au cycle de la vigne. La douceur du mois d'avril favorise une pousse végétative rapide et régulière de l'ensemble des cépages. La floraison, homogène, se déroule parfaitement dès le 5 juin. Le mois de juillet affiche des températures inférieures aux normales saisonnières et le mois d'août pluvieux laisse présager une véraison tardive. Le cycle de la vigne, ralenti au mois d'août, repart en fin de mois avec un temps chaud et sec qui se prolonge jusqu'à mi-octobre. Les températures souvent supérieures à 30°C, un ensoleillement « miraculeux » et la contrainte hydrique entraînée par ces conditions climatiques exceptionnelles, profitent très largement à la maturation des baies. Les précipitations des 17 et 18 septembre (20 mm) sont de « l'or tombé du ciel » qui arrive à point pour maintenir l'équilibre parfait de la plante. A la mi-septembre, un beau temps général et des nuits fraîches marquent un début de vendanges serein, avec des raisins en parfait état sanitaire. La qualité est au rendez-vous, et la recherche permanente de la pleine maturité nécessite parfois 4 à 6 passages sur une même parcelle.

Au chai, dès les premiers remontages, les couleurs se libèrent, denses et profondes. Les degrés sont un peu élevés, mais les équilibres sont bons. Les dégustations de fin de macération laissent présager des cuves d'excellent niveau. La sélection parcellaire se poursuit lors des écoupages. Un travail sélectif sur les vins de presses en barriques permet de créer de nombreuses opportunités pour le futur travail d'assemblage. Les premières dégustations révèlent des vins d'une grande richesse aromatique et dotés d'une structure tannique très pure qui nous rappelle les meilleurs millésimes de la propriété.

Dates de vendanges

22 septembre – 16 octobre

Assemblage

Cabernet Sauvignon : 61%, Merlot : 30%, Cabernet Franc : 8%, Petit Verdot : 1%

Commentaires de dégustation

La robe est dense et profonde.

Le nez, légèrement iodé, est intense et complexe. L'agitation révèle des notes de cassis et de fruits très murs.

L'attaque est puissante avec des tanins extrêmement fins et veloutés. Le milieu de bouche, suave et dense, présente une belle expression aromatique. La finale est longue et élégante.

Un vin d'une incroyable précision, une des références de Château Montrose.