

MONTROSE, Saint-Estèphe 2ème grand cru classé - 2021

75 cl Rouge Bordeaux AOC Saint-Estèphe 2ème grand cru classé



La note by Christian Walter **96-97/100**

Le vignoble de 95 hectares a la particularité exceptionnelle et très rare d'être historiquement d'un seul tenant, autour du Château, des chais et des bâtiments d'exploitation. Cette unité facilite le travail de la vigne. Elle permet une réflexion globale sur le vignoble, une vigilance optimale sur l'état sanitaire de chaque parcelle et une organisation plus efficace du travail de la vigne. Le terroir de Château Montrose correspond à ce que les géographes appellent les "noyaux d'élite". Un empilement géologique complexe de plusieurs millions d'années a favorisé la création de cette croupe profitant d'un drainage naturel vers l'estuaire, idéale à la production de grands vins.

Surpassant le 2019 et rivalisant avec le 2016 en tant que meilleur millésime de ce domaine au cours des dernières décennies, le Montrose 2020 est un monument en devenir. Avec ses arômes de violette, de fruits noirs, de réglisse, de sol limoneux, de truffe noire et d'épices subtiles, il est corsé, profond et étagé, avec un profil sans faille et élégamment musclé, une pureté et une énergie formidables, des tanins merveilleusement poudreux et une finale longue et résonnante. Il titre 13,7 % d'alcool, comme le superbe 2009, mais il est encore plus profond, plus vibrant et plus complexe que le 2009. Il vaut la peine d'être recherché et ne fait que confirmer le statut de Montrose comme l'un des principaux domaines contemporains du Médoc et comme un premier cru de facto. (Guide Parker, millésime 2020, noté 100/100)

Montrose (Saint-Estèphe)

Le vin

Le remarquable Montrose 2021 obtient sa nomination au titre de « vin du millésime » dans le Médoc. Le bouquet profond de cassis et de baies noires, mêlé à des notes subtiles de menthe, d'orange, de taille de crayon et d'épices, s'échappe du verre. Il est mi-corsé à corsé, profond et concentré, avec un noyau de fruits étagé et multidimensionnel soutenu par des tannins magnifiquement mûrs et raffinés. Il se termine par une longue finale résonnante qui transcende entièrement les limites de l'année. Ce jeune classique, qui rappelle le 1996 du domaine mais en bien meilleur, est un assemblage de 62 % de cabernet sauvignon, 31 % de merlot, 6 % de cabernet franc et 1 % de petit verdot. (Guide Parker, millésime 2021,

noté 97/100)

The remarkable 2021 Montrose gets my nomination for the title of "wine of the vintage" in the Médoc. Wafting from the glass with a deep bouquet of cassis and dark berries mingled with subtle hints of mint, orange, pencil shavings and spices, it's medium to full-bodied, deep and concentrated, with a layered and multidimensional core of fruit underpinned by beautifully ripe, refined tannins. Concluding with a long, resonant finish, it entirely transcends the limitations of the year. This young classic, reminiscent of the estate's 1996 but far better, is a blend of 62% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 6% Cabernet Franc and 1% Petit Verdot. (Guide Parker, millésime 2021, noté 97/100)

Le Grand Vin 2021 Château Montrose se compose de 62 % de cabernet sauvignon, 31 % de merlot, 6 % de cabernet franc et le reste de petit verdot, élevé principalement en fûts de chêne neufs. Il s'agit d'une expression tout à fait classique de ce terroir, avec des notes pures de cassis et de groseilles plus foncées qui laissent place à des nuances de terre humide, de violette et de tabac feuillu. Avec une richesse mi-corsée, une intégration parfaite de l'acidité, des tanins et du chêne, une belle profondeur en milieu de bouche et une excellente finale, il bénéficiera d'un vieillissement en bouteille de 4 à 6 ans, et je ne serais pas surpris de le voir se montrer encore magnifique à l'âge de 30 ans. C'est un vin remarquable dans ce millésime difficile. (Jeb Dunnuck, millésime 2021, noté 94/100)

The Grand Vin 2021 Château Montrose checks in as 62% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 6% Cabernet Franc, and the balance Petit Verdot, raised mostly in new oak. It's an absolute classic expression of this terrior, offering pure cassis and assorted darker currant fruits that give way to more damp earth, violet, and leafy tobacco nuances. With medium-bodied richness, perfect integration of its acidity, tannins, and oak, beautiful mid-palate depth, and a great finish, it's going to benefit from 4-6 years of bottle age, and I wouldn't be surprised to see this still showing beautifully at age 30. It's a remarkable wine in this challenging vintage. (Jeb Dunnuck, millésime 2021, noté 94/100)

La presse spécialisée en parle

Montrose a souvent décroché la timbale ces dernières années et son 2000 en particulier s'impose comme sa plus belle réussite depuis les somptueux 1989 et 1990. Ce vin gigantesque, tannique et peu évolué, dont la robe d'un pourpre d'encre accompagne d'amples senteurs de fleur d'acacia, de mûre écrasée, de crème de cassis, de vanille, de fumée de bois de noyer et de minéral, exprime une bouche tout à la fois très corsée, puissante, dense et complexe. Il s'agit d'un ensemble irréel, exceptionnel de pureté et de persistance. Je le crois capable d'une garde de 30 ans ou plus. L'assemblage comprend 63 % de cabernet sauvignon, 31 % de merlot, 4 % de cabernet franc et 2 % de petit verdot. (Robert PARKER avril 2003)

Martin Bouygues met tout en œuvre, depuis qu'il a acheté ce cru célèbre de Saint-Estèphe, pour optimiser les éminentes qualités de son vignoble et la place de son vin au sommet de la hiérarchie médocaine. Il a eu l'heureuse idée de faire appel à Jean Delmas pour diriger la propriété et veiller, fort de sa longue expérience à Haut-Brion, à ce que le vin respecte le style bordelais le plus pur. L'expérimenté Hervé Berland (ex Mouton-Rothschild) dirige aujourd'hui la propriété. Les premiers millésimes issus de sa direction ont conservé la puissance d'expression du terroir et la force de son tanin, toujours très vigoureux à la naissance. (Bettane & Desseauve)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 97/100
- **note Jeb Dunnuck** : 94/100
- **Cépage** : 62% cabernet sauvignon, 31% merlot, 6% cabernet franc, 1% petit verdot
- **Classification** : 2ème grand cru classé

- **Elevage** : 18 mois dans 60% de barriques neuves de chêne français, le grand vin représente de 35 à 40% de la production totale de Château Montrose.
- **Millésime** : 2021
- **Période de consommation** : à boire entre 2031 et 2060
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse