MONTROSE, Saint-Estèphe 2ème grand cru classé - 2022

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



La note by Christian Walter

99-100/100

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 Montrose 2022 est un vin si convaincant que lui attribuer une note entre crochets semble être une simple formalité. Un terroir brillant, une viticulture impeccable, des dates de récolte parfaitement synchronisées et une extraction judicieuse se sont alignés pour donner naissance à un monument en devenir, qui rappelle une version moderne beaucoup plus pure et précise du millésime 1990 à cette adresse. Dans le verre, il déploie des arômes de fruits noirs, de cassis, de violette, d'iris, de mine de crayon et de cape de cigare. Il est corsé, profond et autoritaire, son attaque veloutée se transformant en un noyau stratifié, élégamment musclé, encadré par des tanins souples et poudreux, et se terminant par

une finale longue et résonnante. Cet assemblage de 66 % de cabernet sauvignon, 25 % de merlot, 8 % de cabernet franc et 1 % de petit verdot ne fait que confirmer le statut de Montrose en tant que premier cru de facto et sans conteste l'un des plus grands domaines contemporains du Médoc. (Guide Parker, millésime 2022, noté 99-100)

The 2022 Montrose is such a compelling wine that assigning it a bracketed score seems a mere formality. A brilliant terroir, impeccable viticulture, perfectly timed harvest dates and judicious extraction have aligned to deliver a monument in the making, reminiscent of a far purer, more precise, modern-day version of the 1990 vintage at this address. Unwinding in the glass with aromas of dark berries, cassis, violets, iris, pencil lead and cigar wrapper, it's full-bodied, deep and authoritative, its velvety attack segueing into a layered, elegantly muscular core that's framed by supple, powdery tannins, concluding with a long, resonant finish. A blend of 66% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 8% Cabernet Franc and 1% Petit Verdot, this only confirms Montrose's status as a de facto first growth and unquestionably one of the contemporary Médoc's very greatest estates. (Guide Parker, millésime 2022, noté 99-100/100)

Le Château Montrose 2022 est un assemblage classique composé aux deux tiers de cabernet sauvignon, le reste étant constitué de 25 % de merlot, de 8 % de cabernet franc et de 1 % de petit verdot, le tout élevé dans 60 % de chêne neuf provenant de divers tonneliers. Un autre vin absolument brillant dans le millésime, il offre une teinte pourpre saturée ainsi qu'un bouquet de raisins de Corinthe, de myrtilles, de terre humide, de violettes, de graphite et de feuilles de tabac, semblable à celui de l'essence de Montrose. Corsé, incroyablement concentré et puissant, il est néanmoins d'une pureté, d'une précision et d'une finesse étonnantes. Compte tenu de l'équilibre et de la pureté du fruit, ainsi que de la qualité des tanins, il offrira un plaisir incroyable avec seulement 4 à 6 ans de bouteille (une décennie serait le mieux) et sera presque immortel s'il est bien conservé. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 98-100/100)

The 2022 Château Montrose is a classic blend of two-thirds Cabernet Sauvignon, with the balance 25% Merlot, 8% Cabernet Franc, and 1% Petit Verdot, all of which was brought up in 60% new oak from a variety of coopers. Another absolutely brilliant wine in the vintage, it offers a saturated purple hue as well as an essence of Montrose-like bouquet of currants, blueberries, damp earth, violets, graphite, and tobacco leaf. Full-bodied, incredibly concentrated, and powerful, it nevertheless has a riveting sense of purity, precision, and finesse that's hard to believe. Given its balance and purity of fruit, as well as the quality of the tannins, it's going to offer incredible pleasure with just 4-6 years of bottle age (a decade would be best) yet be just about immortal if well stored. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 98-100/100)

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 :** 99-100/100
- **note Jeb Dunnuck :** 98-100/100
- **Cépage :** 66% cabernet sauvignon, 25% merlot, 8% 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 :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2032 et 2062
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse