
Château Montrose (Saint-Estèphe) avec Jean-Bernard Delmas

Château Montrose (Saint Estèphe)

Présenté par Jean-Bernard Delmas

Avec Bernard Burtschy

Lundi 15 décembre 2008

Le Château Tronquoy-Lalande

Situé juste à côté du Château Montrose, le Château Tronquoy-Lalande est classé cru bourgeois supérieur depuis 2003. Son ancien propriétaire est venu voir Martin et Olivier Bouygues un mois après leur rachat du château Montrose. Il pensait pouvoir amalgamer les deux vignobles. L'investissement a été fait, mais dans une volonté de produire ce vin à part (pour conserver son caractère).

Avec 18 hectares de vignes, le château Tronquoy-Lalande est situé sur de superbes graves grasses comme au sud de Bordeaux, bien différentes de celles de Montrose. Le merlot domine dans l'encépagement, suivi par le cabernet sauvignon et 12 % de petit verdot. Dans les projets de replantation, l'idée se fait jour de faire un peu de vin blanc (1 ha, voire plus) sur ce terroir qui semble particulièrement bien adapté. L'effort présent est concentré sur les bâtiments. L'ancien chai est encore en terre battue. La restructuration se veut un exemple de développement durable : auto isolation, organisation économe en énergie, appel à la géothermie (l'eau est à 15° dans le sous-sol), toit pourvu de panneaux solaires. L'installation produit plus d'énergie qu'elle n'en consomme.

Château Tronquoy-Lalande 2006

La robe est grenat, moyennement sombre. Le nez est bien ouvert, ample sur un beau fruit de cassis et de mûre. Le boisé est bien intégré avec des notes fumées. L'équilibre entre les arômes est intéressant. En bouche, le vin dispose d'une belle harmonie et d'élégance, ponctuées par une agréable fraîcheur.

Château Tronquoy-Lalande 2005

L'assemblage a été fait par la nouvelle équipe.

La robe est grenat sombre. Le nez s'exprime sur du pain grillé et est profond. La bouche se caractérise par de la

finesse et de la fraîcheur, avec des tannins puissants mais mûrs. La réglisse ressort en finale, d'une très grande longueur. Belle complexité.

Château Tronquoy-Lalande 2003

L'expression aromatique se développe sur des notes de kirsch, de pruneau légèrement confit avec une touche giboyeuse. La matière est importante mais garde tout de même de la fraîcheur. La finale est toutefois un peu lourde, avec des notes de garrigue. Elle manque d'équilibre.

Château Tronquoy-Lalande 1995

La robe est grenat, avec des reflets violacés toujours présents. Le nez présente une légère réduction, puis viennent des notes de sous-bois, de cuir, de poivron avec une touche médicinale. Le vin n'est pas exempt de "bret". La bouche reste équilibrée avec une belle matière. La finale manque de précision car on remarque l'amertume de tannins. C'est un vin d'ancien style.

Le Château Montrose

Cette ancienne propriété de la famille Charmolüe a été acquise en 2006 par Martin et Olivier Bouygues. Sous l'impulsion de Jean-Bernard Delmas, qui, à l'époque, venait de prendre sa retraite comme directeur du Château Haut-Brion et de la Mission Haut-Brion, elle connaît aujourd'hui un renouveau certain.

Le Domaine de 70 hectares est regroupé tout autour du château, une structure assez rare dans le Médoc. Le sous-sol de sable et d'argile est surmonté de grosses graves, dont la taille croît au fur et à mesure que l'on remonte vers la surface. Cette disposition assez particulière assure une alimentation hydrique remarquable. En temps de pluie, le drainage est particulièrement efficace et en temps de sécheresse, l'eau située entre 3 et 4 mètres remonte par capillarité. Jean-Bernard Delmas précise : "toujours de l'eau, jamais trop". La ventilation permanente due au fleuve sèche les raisins et assure un excellent état sanitaire. Cette homogénéité apparente cache un terroir d'une grande complexité. La propriété a souffert de la tradition familiale : la première à être vendangée parce que c'était "un bon terroir", un ordre de ramassage immuable. Tout cela a changé depuis 2006. Aujourd'hui les raisins sont goûtés et sont ramassés à maturité (phénolique) choisie, le jour où il faut, pour assurer la douceur et le soyeux des tannins. La culture des sols est introduite, petit à petit afin de ménager un système racinaire qui ne s'étend pas très profondément. Depuis deux ans, est mis en place un programme de remplacement des vieilles vignes de plus de 50 ans. L'encépagement actuel est proche de 60% en cabernet sauvignon, d'un tiers de merlot, 5% de cabernet franc et un peu de petit verdot.

Les années 2006, 2007 et 2008 sont comme l'on dit des "années jalouses" avec des quantités produites disparates selon les propriétés, et des réussites très différentes. L'année 2007 est la première pour laquelle la nouvelle équipe a eu l'entière responsabilité du millésime : un grand soin à ramasser bien mûr, recours aux levures indigènes pour la fermentation, cuvaison normale, pas de changement notable pour la vinification.

Château Montrose 2007

Ce vin est encore est échantillon, prélevé sur fût.

La robe sombre promet beaucoup de matière. Le nez montre des raisins très mûrs, avec des arômes de thym, de cassis, légèrement confit. C'est un vin plein, soyeux et élégant en bouche, avec des tannins bien enrobés d'une belle élégance. La longueur est déjà intéressante.

Château Montrose 2005

La robe est rubis. Le nez est dominé par les arômes méridionaux. La densité en bouche est importante, avec des tannins bien droits, beaucoup de mâche tout en restant élégant. La finale est très belle, longue, sur les épices orientales.

Château Montrose 2003

Le nez est déjà bien ouvert, riche sur des accents de chocolat et de menthe. En bouche, le vin est complexe, tout en puissance, avec des tanins onctueux et une belle fraîcheur. Le vin dispose d'un très beau fond. La réussite est remarquable : les tannins de Saint-Estèphe sont amadoués par la richesse du millésime.

Château Montrose 2000

La robe est très sombre, avec un nez en deux temps: notes d'évolution puis bonne fraîcheur. L'attaque est très intéressante. Le vin est soyeux, plein, mais nettement plus fondu que les précédents. Le vin commence à parvenir à une phase d'ouverture. En finale, une légère pointe de sécheresse ne nuit en rien à son élégance. C'est un très beau vin, tout en harmonie.

Château Montrose 1998

La robe est grenat un peu clair, avec des reflets bruns. Le nez est épanoui : herbes, vanille, notes empyreumatiques. Le vin se démarque par un grand volume en bouche, avec une très belle sève. Il dispose d'une belle matière et de beaux tanins, bien là, qui en forment la colonne vertébrale. C'est un vin riche et complexe, magnifique dans son style de l'époque.

Château Montrose 1996

La robe prend des reflets rubis, là aussi un peu claire, typique de l'époque avec des raisins ramassés moins mûrs. Le nez est ample, légèrement viandé et giboyeux à l'aération. Puis viennent des notes de café, de poivron grillé, de cigare et de cerise à l'eau de vie. Le vin dispose d'une belle énergie en bouche, avec un milieu plein. Il est marqué par une acidité donnant une belle fraîcheur et des tannins puissants, encore légèrement sévères.

Château Montrose 1990

Ce millésime 1990 dispose d'une admirable robe aux teintes rubis. Le nez est ample, profond et d'une grande fraîcheur. La complexité est extraordinaire : cacao, confit, coing, agrumes même. Le vin est somptueux

d'équilibre en bouche, très soyeux, matière importante mais tout en finesse. La finale est très longue sur des arômes empyreumatiques. C'est un vin avec beaucoup d'expression et une forte personnalité. Bernard Burtschy ajoute que c'est "un vin hors norme".

Château Montrose 1986

Le nez de ce vin est épanoui, presque exubérant, torréfié, méridional, un peu mentholé. En bouche, il présente un équilibre idéal et une grande finesse. Droit et très long, il reste frais et élégant. Un grand classique.

Château Montrose peut sans doute ce résumé ainsi : une somptueuse palette aromatique et la puissance alliée à une fraîcheur toujours présente.

CR : Richard Schaeffer et David Rayer