



Château Montrose



MILLÉSIME 2025

La vision du Mont Rose

Né dans la chaleur et porté par un rythme précoce, le millésime aurait pu tendre vers l'excès.

Ici, le lieu impose sa mesure et canalise avec justesse, dans un équilibre durable.

Le regard s'ouvre ainsi, depuis le Mont Rose, où le paysage se déploie et révèle ses reliefs.

En son cœur, la Terrasse N°04, terre d'origine, d'énergie et de plénitude, s'élève au zénith du lieu.

À l'ouest, se trace une ligne finement ciselée, plus graphique, la Terrasse N°03.

Au pied du Mont Rose, les contours s'adoucissent et se font plus enveloppants.

Ainsi se dessine 2025,

la vision accomplie d'un lieu tout en nuances, déjà tourné vers demain.

« 2025 réunit les attributs des grandes années sans en porter les excès. Richesse solaire et tension vive s'unissent dans une vibration contemporaine, profondément Mont Rose. »

Pierre Graffeuille, Directeur Général





Millésime 2025, La vision du Mont Rose

Dès l'hiver, plus doux que les précédents, la vigne s'inscrit dans une dynamique d'avance qui accompagne l'ensemble du cycle.

Tout au long de la période végétative, le déficit pluviométrique demeure marqué, près de moitié moins que les normales des dernières décennies, sous une chaleur continue, ponctuée d'épisodes dépassant les 35°C.

L'année aurait pu tendre vers l'excès.

Elle trouve pourtant sa mesure dans la répartition des pluies. De modestes ondées régulières accompagnent la vigne, tandis que les terroirs tampons de Montrose jouent pleinement leur rôle de régulateurs hydriques, assurant à la plante un accès constant et maîtrisé à l'eau.

Le cycle se déploie ainsi sans blocage, dans un rythme serein et continu.

L'accompagnement du vignoble s'ajuste avec précision : destruction estivale des couverts pour limiter la concurrence hydrique, rognages bas afin de contenir l'évapotranspiration, maintien d'un feuillage protecteur offrant un ombrage naturel aux baies.

Dans ce tempo chaud et assuré, la précocité s'impose : floraison le 28 mai, véraison le 28 juillet.

À la fin de l'été, des pluies plus marquées touchent le vignoble stéphanois.

Loin de diluer la matière, elles en affinent l'équilibre : les maturités s'étirent, les acidités sont préservées, les degrés se stabilisent, permettant d'atteindre une plénitude complète et harmonieuse.

2025 conjugue ainsi la maturité et la richesse d'un millésime solaire, à la fraîcheur de son équilibre.

Pour la première fois dans les archives du domaine, les vendanges débutent en août. Chaque parcelle est cueillie à son point d'équilibre et avec sérénité, entre le 29 août et le 20 septembre, en seize jours effectifs. De ces vendanges naissent soixante-sept lots distincts, reflet d'une lecture parcellaire fine et précise.



Château Montrose

Le millésime favorise le développement de petites baies aux peaux épaisses, riches d'un potentiel phénolique remarquable. Les degrés demeurent mesurés, autour de 13 % pour l'ensemble des cépages rouges, signe d'une grande homogénéité et d'une maturité pleinement aboutie.

Les rendements, proches de 30 hL/ha, restent contenus, conséquence conjointe d'une induction florale réduite par 2024 et du caractère solaire du cycle.

Au chai, discrétion et justesse guident naturellement chaque décision.

Remontages limités, cuvaisons raccourcies, macérations précisément ajustées : l'extraction est volontairement douce.

Chaque geste accompagne la concentration intrinsèque des raisins, afin d'en préserver l'équilibre originel et la pureté d'expression.

—

De ce profil climatique et de ces choix techniques naît un équilibre maîtrisé, où la concentration s'exprime sans excès. Une richesse phénolique profonde, portée par des tanins mûrs et parfaitement intégrés, animée d'une tension fraîche qui maintient le vin en mouvement.

« 2025 réunit les attributs des grandes années sans en porter les excès. Richesse solaire et tension vive s'unissent dans une vibration contemporaine, profondément Mont Rose. »

Pierre Graffeuille, Directeur Général de Château Montrose

Le millésime révèle ainsi son visage, dont les nuances se déclinent à travers les terroirs qui composent le domaine.

Château Montrose 2025 trouve son expression accomplie dans l'énergie profonde et structurante de la Terrasse n°04 : son terroir originel, cette croupe graveleuse qui domine le fleuve. Le nez, frais, précis et complexe, révèle des notes de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche se déploie avec une intensité triomphante, portée par un équilibre magistral.

Les terroirs argilo-calcaires prêtent quant à eux à ***La Dame de Montrose 2025*** leur grâce naturelle et leur souplesse, traduisant l'expression la plus délicate du domaine. Le nez est floral et aérien. La bouche, tendue et fraîche, allie gourmandise et délicatesse.



Ainsi se dessine 2025...

L'expression accomplie d'un millésime où la chaleur trouve sa mesure.
La signature d'un terroir capable d'en révéler toute la précision,
au jour d'hui comme demain.

Château Montrose



Château Montrose