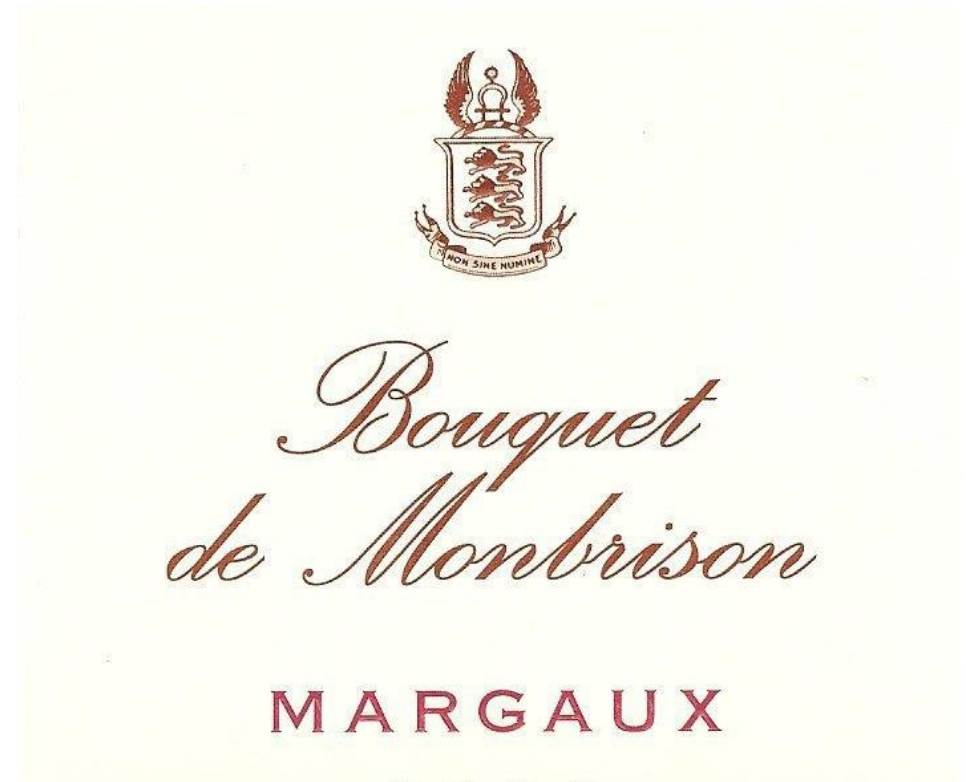


L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

## Assemblage

Merlot	Cabernet Franc	Cabernet Sauvignon
01-Oct	4-Oct	10-Oct
36 hl/ha	43 hl/ha	39 hl/ha
13.2 % TAV	12.6% TAV	12.9% TAV
45 %	5 %	55 %

Notes :



# 2013

33460 MARGAUX-FRANCE  
Contact : [LVDH33@WANADOO.FR](mailto:LVDH33@WANADOO.FR)  
Telephone: 00 33 5 56 58 80 04 - Fax: 00 33 5 56 58 85 33  
[www.chateaumonbrison.com](http://www.chateaumonbrison.com)

# CHÂTEAU MONBRISON



## Millésime 2013

### Courage : ardeur, bravoure, audace, énergie, force

Voilà comment définir ce millésime « le courage ». Ce cycle végétatif fut si particulier en commençant par un hiver des plus pluvieux.

La vigne après un débourrement relativement homogène a pris énormément de retard avec des conditions climatiques printanières défavorables où la pluie et le froid dominaient.

Les stratégies de protection et d'alimentation du vignoble ont joué un rôle primordial dans l'évolution du cycle végétatif.

La floraison de ce millésime restera exceptionnelle avec des températures très froides qui ont bouleversé son bon déroulement. Déjà à ce stade le volume de récolte était affecté, il ne nous restait plus qu'à optimiser toutes les étapes suivantes pour amener ses raisins jusqu'à la récolte.

L'été avec un mois de juillet très chaud et sans pluies nous donnait enfin de l'espoir. La vigne se retrouver dans des conditions favorables pour rattraper son retard, les travaux en vert étaient bousculés l'épamprage, l'effeuillage, le relevage, il fallait être réactif pour tout enchaîner. Malgré tout cela la vigne avait encore beaucoup de retard, la véraison et la maturité ont été très perturbées. Début septembre nos prévisions pour la récolte se situaient vers mi-octobre, mais des conditions climatiques défavorables encore une fois nous ont obligées à ramasser plus tôt pour optimiser la qualité des raisins.

Notre force à mon Monbrison, la vendange parcelleuse nous a permis de sélectionner les raisins en fonction de leur évolution phénologique et sanitaire. Des vendanges où le tri a occupé une place très importante pour augmenter la qualité des raisins à l'intérieur du cuvier.

Après tout le courage, l'énergie et la force de toute l'équipe au cours de l'année ce millésime a pu naître dans de bonnes conditions au sein du cuvier.

Après tous ces épisodes défavorables quelle surprise au moment de l'assemblage de découvrir un millésime avec de la finesse et du fruit, un vin où sans aucun doute le plaisir sera au rendez-vous.

<i>Elevage</i>	<i>Vignoble</i>	<i>Vendange</i>	<i>Vins</i>
18 mois en barriques 100 % chênes français	13 Ha 20 sur graves Lutte Raisonnée	Manuelles en cagettes Sélection parcelleuse	Château Monbrison Bouquet de Monbrison