

**2018**

*Notes :*



## **Château Monbrison 2018**

33460 MARGAUX-FRANCE

Contact : [INFO@CHATEAUMONBRISON.COM](mailto:INFO@CHATEAUMONBRISON.COM)

Telephone: 00 33 5 56 58 80 04 - Fax: +33 5 56 58 85 33

[www.chateaumonbrison.com](http://www.chateaumonbrison.com)

## Le terroir

Après un hiver reposant, le printemps voit la vigne revigorée et pleine d'énergie pour s'atteler à son débourrement vers mi-avril. Fin mai, la fleur des Merlots s'épanouit quelques jours avant celle des Cabernets Sauvignon et des Petits Verdot, (laissant place aux jeunes baies impatientes. L'impatience n'est jamais récompensée que par le risque de la déception) ; 2018 en témoigne par l'apparition de mildiou sur les feuilles après les fréquents épisodes pluvieux en juin et juillet. Les équipes attentives, rigoureuses et inquiètes, éloignent la maladie des grappes par tous moyens : épamprage, rognage, travaux de sols pour limiter l'enherbement, et n'ont hâte que d'un peu de soleil réparateur, qui arrive doucement fin juillet, permettant à 90% du vignoble de vérier avant le 5 août. Jusqu'en septembre, le soleil étant de retour, accompagné de chaudes températures, le mildiou sèche et disparaît, mais les baies friandes d'eau à cette époque de l'année tolèrent un léger flétrissement avant leur maturation complète et leur récolte : le 24 septembre pour les Merlot, les 1<sup>er</sup>, 2 et 4 Octobre pour les Cabernet Sauvignon, et le 3 octobre pour les Petit Verdot et Cabernet Franc.

## Le vin

Ce millésime traduit à merveille le terroir exceptionnel dont il est issu, malgré les quantités plus discrètes dues à une concentration intéressante en fin de cycle. Le fruit offre une douceur en bouche savoureuse et la belle structure tannique du vin, associée à son juste équilibre avec l'alcool et l'acidité, promettent un bon potentiel de garde.

## Succinctement

Vignoble : 13Hazo sur graves en lutte raisonnée  
Récolte : manuelle, en cagettes (sélection parcellaire)  
Elevage : 18 mois en barriques - 40% de chêne français neuf  
Assemblage : 80% Cabernet sauvignon - 18% Merlot - 2% Petit Verdot  
Degré Alcoolique : 14 % TAV  
Potentiel de garde : 15-20 ans



## The soil

After a mild winter, spring looks up to the revive vines, full of energy to head towards bud-break around mid-April.

End of May, the Merlots' flowers blossom a few days before the Cabernet Sauvignon and Petit Verdot, moving on to young and impatient berries. Impatience is only rewarded by the risk of deception; 2018 witnesses it with the apparition of mildew spots on the leaves, after the frequent rains in June and July. The attentive, meticulous and worried team tries to move the disease away from the bunches by using every mean: shoot thinning, hedging, shoot positioning, working the soil to limit the growing weeds. They look forward to seeing the restorative sun back in the sky, which arrives slowly by end of July, allowing 90% of the vineyard to complete veraison by 5th August.

Until September, the sun being back for good, going along with warm temperatures, the mildew dries off and disappears, but the thirsty berries, needing water at this time of the year, sustain a slight shrivel before their complete maturation and harvest: September 24<sup>th</sup> for the Merlot, October 1<sup>st</sup>, 2<sup>nd</sup> and 4<sup>th</sup> for the Cabernet Sauvignon, and October 3<sup>rd</sup> for the Petit Verdot and Cabernet Franc.

## The wine

This vintage is the perfect translation of its beautiful terroir, in spite of the smaller quantities due to a pleasant concentration appearing in the berries by the end of the maturation. The fruit offers a delicious smooth palate and the fine tannic structure, coming along with the right balance between alcohol and acidity, are promising for long years to come.

## Briefly

*Estate: 13Hazo – gravelly soil – sustainable farming*  
*Harvest: hand-picked – plot selection*  
*Maturing: 18 months in oak barrels - 40% new French oak*  
*Blend: 80% Cabernet sauvignon - 18% Merlot - 2% Petit Verdot*  
*Alcohol: 14 % TAV*  
*Potential bottle aging: 15-20 years*