

La Dame de Montrose **Вино Ля Дам де Монрб́з, красное сухое**

Страна: Франция

Регион: Бордо, Сент-Эстеф

Производитель: Chateau Montrose

Крепость: 13,5 % об.

Выдержка: 12 месяцев исключительно в бочках из французского дуба, 30% бочек — новые.

Сорт винограда: Мерло, Каберне Совиньон, Пти Вердо, Каберне Фран

Цвет: темно-гранатовый

Аромат: наполнен фруктово-ягодными оттенками (ежевика, черная смородина, слива), дымными и ванильными нотами

Вкус: хорошо структурированный, сочный, с правильным балансом между тонами спелых фруктов и ягод и мягкими танинами

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: дичь, мясо птицы (утка, жареный гусь) и сыры



Chateau Montrose 2-me Grand Cru Classes

Вино Шато Монрб́з 2-м Гран Крю Классе, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бордо, Сент-Эстеф

Производитель: Chateau Montrose

Крепость: 13 % об.

Год урожая: 2005

Выдержка: 18 месяцев в дубовых бочках, 70% из которых — новые

Сорт винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо

Цвет: темно-бордовый

Аромат: сложный, немного дымный, постепенно раскрывается тонами сушеных красных и черных ягод, к которым добавляются оттенки пряностей, кожи и табака.

Вкус: мягкий, с шелковистой текстурой, сложный, насыщенный, в котором на фоне дымного дуба развиваются сочные тона земляники, малины, черной смородины, вишни и пряностей

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: блюда из красного мяса и птицы под пряными и сливочными соусами, мясные пасты, а также стейки, шампиньоны на гриле и копчености



2005 год войдет в историю Шато как год засухи. Общее количество осадков составило менее половины среднего значения, зафиксированного за последние 30 лет. Зато температурный режим был на редкость благоприятен, особенно в летнее время, так как теплые дни сменялись прохладными ночами, обеспечивая очень хорошее созревание винограда. Винаж 2005 года впечатляет исключительной мощностью, чистотой и элегантностью.

Chateau Montrose 2-me Grand Cru Classes Вино Шато Монро́з 2-м Гран Крю Классе, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бордо, Сент-Эстеф

Производитель: Chateau Montrose

Крепость: 13 % об.

Год урожая: 2013

Выдержка: 18 месяцев в дубовых бочках, 70% из которых — новые

Сорт винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран

Цвет: темно-бордовый

Аромат: роскошный, многогранный, соткан из нот ежевики, вишни, табака и пряных специй

Вкус: шелковистый, полный, с оттенками вишни, черешни, сливы, ольхи и специй в длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с тушеной или запеченной бараниной, ягнятиной, жареным гусем или индейкой



Виноделы Шато оценили винтаж 2013 года как хороший, стоящий рядом с классическими годами, такими, как 1998 год.

Шато Монроз известен сегодня своим мощным, насыщенным бордоским вином. Но это не то, чем изначально славился замок. На самом деле, до того, как вино Бордо начало производиться в поместье, оно заработало славу охотничьего хозяйства.

Все изменилось, когда Александр де Сегур, который также владел многочисленными другими прославленными владениями в Бордо, такими как Chateau Mouton, Chateau Lafite и Chateau Latour, передал это поместье своему сыну, Николя Александру. В то время усадьба была известна как La Lande de l'Escarpeon. Александр недолго хранил поместье. В 1778 году он продал его Этьену Теодору Дюмулену.

В начале 1800-х годов то, что мы знаем сегодня как Монроз, на самом деле было частью большого поместья Калон Сегур. Именно Этьен Дюмулен создал Chateau Montrose, благодаря своему уникальному, гравийному терруару на склоне холма.

То, что Этьен Дюмулен заметил в те времена, считается одним из лучших терруаров во всем Бордо на сегодняшний день. Именно в этот момент происходит настоящее рождение Chateau Montrose.

Семья Дюмуленов в конце концов продала Chateau Calon Segur и сохранила Chateau Montrose. Затем, под руководством сына Этьена Дюмулена, Теодора Дюмулена, были полностью посажены виноградники для Chateau Montrose. Семья Дюмуленов построила замок, который используется и по сей день. Они также добавили современные винодельческие помещения и погреба.

К 1815 году Chateau Montrose был на пути к тому, чтобы стать одним из лучших виноградников Сент-Эстефа. Поскольку до 1815 года здесь не производили вина, это делает Chateau Montrose самым молодым виноградником из всех, что классифицировались в 1855 году как Гран Крю.

Согласно местной легенде, когда вереск был в цветах, склоны холмов становились розовыми.

Розовый – по-французски «роз». Со временем моряки на реке стали называть эту местность Мон-Роз (Розовая гора). Из-за этого местного диалекта семья Дюмуленов, в конце концов, вслед за моряками и стала называть свое левобережное поместье Chateau Montrose.

В 1861 году Chateau Montrose был продан Матьё Долфюсу (Mathieu Dollfus). Благодаря Матьё Долфюсу Chateau Montrose был восстановлен сверху донизу. Он построил квартиры для работников усадьбы, а также возвел новые сельскохозяйственные здания. К 1880 году на территории Chateau Montrose была создана небольшая деревня.

В 1896 году открылась следующая важная глава в истории Chateau Montrose, когда усадьба стала собственностью семьи Шармолу. Новый владелец, Луи Виктор Шармолу (Louis Victor Charmolue), имеет долгую историю в виноделии Бордо, так как родился в Шато Фижак в Сент-Эмильоне.

Благодаря женитьбе Луи Виктор Шармолу приобрел Шато Кос д'Эстурнель и Шато Помис, также расположенные в апелласьоне Сент-Эстеф. В 1917 году семья Шармолу продала Шато Кос д'Эстурнель Фернану Жинесте. Шато Монроз оставался в семье Шармолу в течение трех поколений. В период владения семьей Шармолу Chateau Montrose стал одним из первых поместий Бордо, которые разливали вино по бутылкам. В старом каталоге продаж начала 20-го века представлены

предложения, в которых говорится о том, что в 1904 году Монроз бутилировали в замке. В 1960 году Жан Луи Шармолу взял под свой контроль поместье в Сен-Эстефе.

В мае 2006 года Жан Луи Шармолу продал поместье Мартену и Тома Буиг. Помимо привлечения нового руководства, новые владельцы Шато Монроз быстро приступили к интенсивной реконструкции, которая была завершена к урожаю 2013 года и обошлась почти в 55 миллионов евро! Проект реконструкции был разработан уважаемыми архитекторами Ивом Гремом (Yves Gremont) и Бернаром Мазьером (Bernard Mazieres). Одной из ключевых задач реконструкции было обеспечение того, чтобы Шато Монроз был как можно более «зелёным» и экологически ответственным.

Наряду с масштабным благоустройством и ремонтом в Шато Монроз после покупки усадьбы, новые владельцы вернули с пенсии одну из самых популярных и уважаемых фигур в Бордо, Жан Бернар Дельма, чтобы управлять и тем, и другим – Шато Монроз и Шато Тронкуа Лаланд. Дельма был директором Шато О-Брион в течение десятилетий, пока не вышел на пенсию и не был заменен сыном. Старший Жан Бернар Дельма был назначен ответственным и за Шато Тронкуа Лаланд, и за Шато Монроз.

Шато Монроз имеет старые лозы Каберне Совиньона, некоторые из которых были посажены еще в 1932 году, они расположены в передней части усадьбы, недалеко от воды.

Виноградник Шато Монроз площадью 95 гектаров имеет холмистый терруар из глубокого гравия, с песчаным и глинистым грунтом. От 88 до 90 га всегда находятся в производстве. Глубина залегания гравия может варьироваться. На самой глубокой из них гравий может проникать на глубину более 2 метров. Большой виноградник представляет собой фактически единый блок с пологими склонами и возвышенностями, который можно разделить на 4 основных блока.

Особого внимания заслуживает еще один момент, касающийся виноградников Шато Монроз, их 95 га – это единый блок, что относительно уникально для Бордо.

При производстве вина Шато Монроз винификация происходит в 59 резервуарах из нержавеющей стали различного размера с контролем температуры. Размеры чанов варьируются от 15 гл до 30, 45, 80, 100, 130 и 200 гектолитров. Имеются 4 чана на 200 гл, 4 – на 130 гл, 9 100-гектолитровых чанов, 4 чана на 80 гл и 2 маленьких, 50-гектолитровых чана. Эти 59 ёмкостей позволяют повысить точность во время винификации Шато Монроз.