

**Club toulousain In Vino Veritas
Verticale de château Montrose
Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé
Des années 2005 à 1937 sur 39 millésimes**



La dégustation, préparée par Didier Sanchez, a été répartie en 2 séances et commentée par Laurent Gibet.

Quelques commentaires de contexte :

Tous les vins ont été achetés il y a plus de 6 mois, très important pour les vins vieux. Ils ont été mis en position verticale dès le 15 octobre 2007 afin d'obtenir une bonne décantation.

Tous les vins de la première séance ont été carafés.

Les vins sont dégustés du plus jeune au plus vieux, sans présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les «Expert» de Spiegelau.

Nous avons fait une demande au château des encépagements par millésime : sans résultat. Comme d'hab...

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne (1ère partie uniquement) - LG : Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - CD : Christian Declume.



Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 14)



1. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 2005 - 13°

DS17,5/18 - PC17,5 - LG17+ - MS17,5. Note moyenne : 17,4

- Robe très sombre.
- Expansivité olfactive sous forme de notes pleines et particulièrement mûres : confiture de fruits (cassis, framboise), épices (dont la douceur de la cannelle), réglisse, impression fumée.
- Attaque caressante, moelleuse, pour des tannins enrobés. Suivi plus classique, suave, fin. Richesse, fraîcheur pour un vin profond et fruité, tannique et glycéринé, qui se boit à la manière des premiers crus 2005 dégustés sur fût. Une cuvée souveraine qui devrait aller très loin.



2. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 2004 - 13°

DS16,5 - PC16,5 - LG16 - MS16. Note moyenne : 16,3

- Cassis, réglisse, moka, menthol, herbes aromatiques, cèdre.
- Assez classique. On sent un beau grain, fin, une certaine souplesse également. Moins mûr, moins explosif que le tonitruant 2005 (en termes de fruit, de texture, de prolongement). Minéral mais tension seulement relative.



3. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 2003 - 13°

DS15,5 - PC15/15,5 - LG15,5 - MS15,5. Note moyenne : 15,4

- Nez de VDN : épices douces, café, cerise, cacao, raisin sec, menthol.
- Un style résolument solaire, qui emplit la bouche. Beau grain salivant, pour un notable embonpoint. Attaque voluptueuse, finale moins harmonieuse (un peu chaude, tannins moins intégrés que dans le 2005, manque de maturité ?, acidité en retrait handicapant la tonicité).
- Potentielle limite structurelle. On reste un peu sur sa soif . A suivre attentivement ...



4. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 2002 - 13°

DS15,5 - PC16/16,5 - LG16 - MS15,5. Note moyenne : 15,8

- Noblesse empyreumatique : fleurs capiteuses, suie, réglisse, cassis ...
- Matière légèrement défaillante, très fine, viandée. Un joli fruit solde la finale.



5. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 2001 - 12,5°

DS17,5 - PC16,5/17 - LG17 - MS17. Note moyenne : 17

- Bel ensemble frais (sur fond végétal de qualité) : cassis, cèdre, café, minéral, menthol. Soupçon de fumée et de sous-bois et réglisse magistrale.
- Bouche bien dimensionnée, goûteuse, fine, sur la réserve. Elle semble posséder moins d'ampleur, de gras que celle du grand Angélus 2001 bu en avril 2007. Dynamique, long, avec un beau retour acidulé en finale.

Rappel : Montrose 2001 (17/04/07)

Note moyenne : 16

Ici aussi, un nez plus délié que dans le cas d'Angélus. Senteurs de minéral, de fraise, de réglisse, de poivron, d'estragon, de clou de girofle, et une légère évocation forestière (sous-bois).

En bouche, on apprécie une belle expressivité, la fraîcheur, la finesse. Un style retenu, moins offert que dans le cas d'Angélus 2001, pas si ferme que cela, très buvable.

6. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 2000 - 12,5°

DS17 - PC18 - LG17/17,5 - MS17,5/18. Note moyenne : 17,5

- Profond, mûr, corsé : moka, fruits écrasés (cassis), chocolat amer, cèdre, herbes condimentaires.
- Ampleur conséquente pour ce vin fin, complet, déployé, sans lourdeur (et avec plus de chair que dans le 2001). Bel élan d'une saveur réglissée intense.

7. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1999 - 12,5°

DS14,5 - PC14,5 - LG14,5 - MS14,5 Note moyenne : 14,5

- Senteurs foxées : café, herbes aromatiques, fleurs.
- Précision en retrait, l'acidité prenant le dessus. Ce vin capable de peu de variations souffre de légèreté et de brièveté. Le millésime 1999 donne encore un vin distendu, évolué, flottant. A commencer.



8. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1998 - 12,5°

DS16 - PC16 - LG15,5 - MS15,5/16. Note moyenne : 15,8

- Notes herbacées (végétal) sur une fraîcheur orangée et mentholée.
- Longiforme, il ressemble un peu au 2002. Corsé, frais, sans trop de coffre. Pas très long (finale pimentée).



9. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1997 - 12,5°

DS14 - PC13,5/14 - LG13,5 - MS13,5. Note moyenne : 13,7

- Nez dans un registre végétal qui poivre : petit pois, bourgeon de cassis, épices, bouillon Kub.
- Un vin en phase descendante auquel on peut reprocher son étroitesse. Ereinté, exigü, il a tendance à se déliter.

Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1996 - 12,5°

Bouteille bouchonnée. Une deuxième est ouverte et carafée ; elle sera servie après la 1992.



10. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1995 - 12,5°

DS15 - PC15 - LG15,5 - MS15,5. Note moyenne : 15,3

- L'enveloppe aromatique est ensoleillée, assez délurée (pain d'épices, viande, figue ...).
- Le fond reste carré, austère, y compris sur ses flaveurs fortes de réglisse (s'ouvrira-t-il un jour ?). Peu élégant (rudesse notable) mais plutôt juteux.

Rappel : 1995 (décembre 2003)

DS14 - PP15 - PC14,5/15 - LG14. Note moyenne : 14,5

Robe intense, opaque, bords vieux rose.

Nez « assez bordelais » (à l'aveugle) : poivron rouge, fumé, brûlé, une pointe de floralité apporte de l'élégance.

Alcool modéré en bouche, grain fin, volume et persistance moyens.

11. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1994 - 12,5°

DS14 - PC15/15,5 - LG14,5 - MS14,5. Note moyenne : 14,6

- Bouqueté (réglisse, poivron, champignons, viande rôtie, noix, épices fortes : poivre + genièvre).
- Grain fin. Petit manque de maturité. Peu long, austère. sève étriquée, acidité en avant.

12. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1993 - 12,5°

DS13 - PC12 - LG13 - MS13. Note moyenne : 12,8

- Intéressant fumet (poivron grillé, fleurs) ayant l'apparence de syrah du Rhône Nord (lard, olive).
- Sommaire, usé. Frais et sans déséquilibre majeur mais sans race (Bordeaux Supérieur ?)

Rappel : Montrose 1993 (21/11/06)

DS13,5 - PC13,5 - LG13,5 - MS14 - CD13 - BLG13. Note moyenne : 13,4

Robe intense, peu évoluée. Notes de café et de poivron, sans classe particulière. Bouche marquée par une forte acidité (groseille), plutôt abrupte (mais elle n'est pas pénalisée par trop de bois, comme dans le cas de Pichon-Comtesse).



13. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1992 - 12°

DS13,5 - PC13 - LG12,5 - MS12,5. Note moyenne : 12,9

- Notes de graphite, de viande, de fumée.
- Matière enfiée, creuse, acidité prépondérante. Filante, sans répondant (et sans rémission).

Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1991 - 12,5°

Bouteille défectueuse. Une deuxième est ouverte et carafée ; elle sera servie après la 1996.



14. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1996 - 12,5°

DS17 - PC17 - LG16,5+ - MS17. Note moyenne : 16,9

(Deuxième bouteille)

- Nez fruité, animal, assez « joyeux », plutôt fougueux : cassis, orange, havane, graphite, cèdre, herbes aromatiques, craie (un peu comme à Chinon).
- Bouche vivante, dense, svelte, encore passablement comprimée. Très belle acidité. Abordable aujourd'hui.

15. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1991 - 12,5°

DS16,5 - PC16,5 - LG17 - MS17. Note moyenne : 16,8

(Deuxième bouteille)

- Nez mûr mais sans le côté un peu excessif du 2000, racé : genièvre, havane, herbes aromatiques, soupçon truffé.
- Chair de volume très raisonnable (comme dans le 96). Strict, frais, vigoureux. Ouvert.

16. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1990 - 13°

DS16,5/17 - PC17/17,5 - LG16,5 - MS17,5. Note moyenne : 17

- Nez baroque, ressemblant un peu à celui de l'Unico (volatile, race captivante : animal, havane, poivre, forêt noire (cerise/cacao), camphre, goudron, piment, truffe, marc, encens)
- Plaisir relativement limité en bouche : le départ est rond puis finale finit plus resserrée (rudesse tannique, astringence).

Rappel : Montrose 1990 (septembre 2004)

VM17,5 - PP18 - LG17,5. Note moyenne : 17,8

- Le nez convoque des notes de cacao, de menthol, de réglisse, de fruits à l'eau de vie, de pruneau, de cassis, de truffe. Difficile de ne pas penser à un pomerol archétypal (de haut niveau).
- Bouche soyeuse, et même onctueuse, exotique par sa maturité extrême, permanente et racée. On sent une trame tannique dont on nous confirme qu'elle fût redoutable en début de vie du vin (versatile dans le temps d'après nos hôtes, étrange alliance de la férocité tannique et de cette douceur presque crémeuse). Il est probable que cette identité faste fût à l'origine de l'engouement anglo-saxon pour cette cuvée spéculative, (délibérément ?) paroxystique.

17. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1989 - 13°

DS17,5 - PC17,5 - LG17 - MS17,5. Note moyenne : 17,4

- Nez « chaud », dans lequel on devine un taux d'alcool augmenté : viande, graphite, menthol, réglisse. Nettement moins distingué que celui du 1990.
- Grosse sève austère, compacte, pas encore suffisamment déliée, à attendre.



18. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1988 - 12,5°

DS16,5 - PC(15) - LG(15) - MS16. Note moyenne : 15,6

- Nez "froid", racinaire : austérité invraisemblable (café froid, sol de cave, raifort, goudron, cendre, lichen) pour un tempérament sépulcral.
- Matière vraiment peu hédoniste mais irréprochable en termes de solidité et de durabilité. Un roc inflexible, vraiment peu invitant et qui peut faire polémique.



19. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1987 - 12,5°

DS12,5 - PC12 - LG12 - MS11,5. Note moyenne : 12

- Nez fragile marqué par pas mal de cigare (Cohiba).
- Bouche maigre, sans message gustatif digne.



20. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1986 - 12,5°

DS15 - PC(15) - LG(14,5) - MS16. Note moyenne : 15,1

- Millésime oblige, la robe est peu atteinte par les outrages légitimes du temps.
- Plein eucalyptus (cabernet californien ?), relents de cigare de la Havane.
- Plein, acide, ferme, rigoureux, austère, à l'ancienne

Rappel : Montrose 1986 (février 2000)

Note moyenne : 15

Rubis sombre, robe très fournie, dense. Nez lent à se livrer, d'abord réduit, on devine un fruit compact mais profond, des arômes minéraux et empyreumatiques nobles mais austères. Matière jeune et fraîche, dense et sérieuse, ramassée sur elle même ; un vin peu causant, équilibré et long, tannique, dru, armé pour la très longue garde.



Conclusion

- Un style de vins corsés, réglissés.
- Des vins particulièrement ouverts (jour de vent d'Autan ?).
- Des millésimes très typés (d'où un normal effet yoyo sur la qualité des flacons, les petits millésimes assumant sans fard leur consubstantielle disgrâce).
- Un long débat sur 2005 (sécheresse) vs 2003 (ensoleillement) et aussi sur le mythe associé à Montrose 1990 (dans le genre, 2000 fait plus l'unanimité)
- Remarquable 1991.

2^{ème} partie :
Jeudi 24 Janvier 2008



Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 11)



21. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1985 - 12,5°

DS15,5 - LG15,5 - PR15 - MS15,5. Note moyenne : 15,4

Niveau mi goulot.

- Beau bouquet corsé de Bordeaux à maturité intégrant des notes complexes désormais fondues : cassis, zan, viande rôtie, champignon, genièvre, tabac, bouillon Kub, cèdre.
- Bouche fruitée, équilibrée mais d'une certaine souplesse, fine et raisonnablement longue. Carcasse de petit gabarit et puissance relative représentatives de ce millésime aujourd'hui facile d'accès.

A compter du millésime 1984 inclus, le Château ne fait plus mention du degré d'alcool sur la bouteille.



22. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1984

DS14 - LG14 - PR14 - MS14. Note moyenne : 14

Niveau mi goulot.

- Nez indigent : poivron, cassis, rôti de bœuf, réglisse, tabac, le tout en sourdine.
- Bouche maigre, affublée de verdure. Elle est en revanche relativement cohérente et fraîche et pourra transmettre un minimum de plaisir à table (sur une entrecôte par exemple).



23. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1983

DS17 - LG16,5 - PR16,5 - MS17. Note moyenne : 16,8

Niveau mi goulot.

- Nez corsé mais frais, sobre, impliquant des parfums de cassis, de tabac, de truffe.
- Matière au fruit vivant, dépliée. Milieu de bouche savoureux précédant une finale de longueur plus que satisfaisante (mais qu'on aurait pu penser, vu ce milieu de bouche, plus explosive). Un peu de végétal pour une connotation un brin amère. A son optimum.



24. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1982

DS17+ - LG17 - PR16,5/17 - MS17. Note moyenne : 16,9

Niveau mi goulot.

- On devine d'emblée des fondamentaux durables : cassis frais, cigare, cèdre, encre, encens. Emphyreumatique, corsé, compact, comme scellé par un fort impact minéral.
- Bouche au fruit retenu mais bien mûr, en finesse aussi bien qu'en longueur. Pour le moment, et malgré un âge respectable, cette chair puissante et d'avenir, encore très compacte, ne bronche pas, n'éclate pas.



25. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1981

DS13 - LG13 - PR13 - MS13. Note moyenne : 13

Niveau mi goulot.

- Nez mesuré, à l'instar de celui du 1983. Netteté discutable pour un réservoir aromatique trop simple (cassis, nuances végétales prononcées).
- La bouche confirme ce pressentiment défavorable. Elle s'avère disharmonieuse (acidité en avant, dès l'entame), écroulée, qui plus est coupable d'un soupçon liégeux.



26. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1980

DS12 - LG12 - PR12 - MS12. Note moyenne : 12

Niveau bas goulot.

- Nez pauvre et pointu : groseille, épices.
- Matière légère, pas assez mûre, absente. Finale troussée.



27. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1979

DS12 - LG12,5 - PR12 - MS12. Note moyenne : 12,1

Niveau bas goulot.

- Nez vraiment peu intense et triste : groseille, réglisse. Limité, terne, exagérément herbacé.
- Un vin dont on « voit les côtes » et qui manque cruellement de goût.



28. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1978

DS15,5 - LG15,5 - PR15 - MS15,5. Note moyenne : 15,4

Niveau bas goulot.

- On revient ici avec plaisir sur un bouquet très acceptable, raffiné, aéré et frais, sans tapage mais avec du fond : cassis, tabac, prune bien mûre (presque pruneau), réglisse. L'apport « vert » de la rafle semble manifeste.
- Bouche peu charnelle et jouissive mais surfant sur une belle trame (acidité et fonds végétal enveloppés dans une matière de bon niveau).

A noter des flacons d'un contenant de 73 cl à compter du millésime 1976 inclus.



29. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1976

DS15,5 - LG14 - PR14 - MS13,5. Note moyenne : 14,3

Niveau haute épaule.

- Nez assez profond pour des senteurs vieilles : herbes aromatiques, café, réglisse, sauce de soja.
- Matière relativement bien intégrée et substrat mûr devant une finale un peu brusquée. Ici aussi, l'excès de soleil (comme dans le cas du 1990 ?) a pu paradoxalement causer du tort.



30. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1975

Niveau haute épaule.

Bouteille bouchonnée.



31. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1970

DS16 - LG15 - PR15,5 - MS15,5. Note moyenne : 15,5

Niveau bas goulot.

- Bel ensemble aromatique mûr : gelée de cassis, figue, cuir, havane, herbes aromatiques, écorce d'orange ... et le vieillissement a même apporté la truffe escomptée.
- Bouche en place, austère, rêche, virile, aux tannins grumelleux.

Rappels : Montrose 1970 (16/09/06)

Note moyenne : 15

Classe médocaine : cèdre, cigare, havane, truffe, vieux cuir, bouillon de poule. Bouche racée mais tannins sévères et finale un peu tronquée (note : bon niveau mais bouchon sec, volatile décelable). Finale « stéphanoise », revêche.

Montrose 1970 (Décembre 2007)

DS17 - PC16/16,5 - LG15,5 - PR17 - MS17,5 - BLG16. Note moyenne : 16,7

Nez corsé, dégageant des senteurs évoluées de cassis, de menthe, d'infusion d'herbes, de cuir, de bouillon de poule.

Bouche possédant encore un fruit vivant mais elle me semble marquée par beaucoup d'acidité et un peu d'amertume. Longueur convenable mais un certain manque de consistance. Ce côté aigu du vin ne déplaît pas aux autres dégustateurs.



32. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1966

DS16 - LG16 - PR16 - MS16. Note moyenne : 16

Niveau très haute épaule.

- Sans qu'ils soient en mesure de constituer une véritable tour de Babel, on profite ici d'apprêts de belle qualité, solaires, grillés, figués : cassis, crayon noir, menthe, cuir, cerfeuil, et toujours cette inévitable réglisse, bien entendu.
- Bouche austère, ferme, d'un beau port. Juteuse avec une acidité prononcée. Beau prolongement.

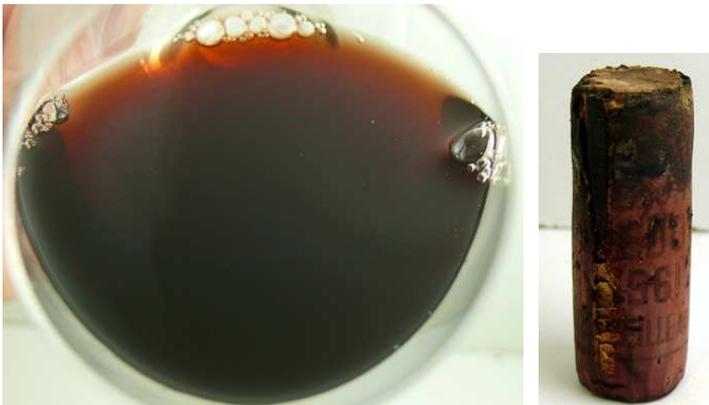


33. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1964

DS11 - LG12 - PR(12) - MS(14). Note moyenne : 12,3

Niveau haute épaule. Bouteille de forme très particulière, plus petite et plus large. Sur la capsule, au lieu de «Mise en bouteille au château» il est indiqué : G. Thiesser Maastricht. L'étiquette est conforme mais il semble que cela ne soit pas une mise du château.

- Une certaine ingratitude s'exprime au nez dans un mélange d'odeurs pas assez nettes, tourbillonnantes et faisandées : caramel, sauce de soja, viandox, brou de noix, infusion d'estragon.
- On devine de la matière mais les goûts sont flous et trop brefs.



34. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1961

DS(14) - LG15 - PR14 - MS14,5. Note moyenne : (14,4)

Niveau mi-épaule.

- Senteurs surprenantes sous la forme d'émanations plutôt insolites : coca-cola, herbes condimentaires, poivre, tabac, champignons, réglisse, quinquina.
- Matière tenue, acide, austère. Elle n'est pas au niveau attendu et surtout n'apporte aucune émotion gustative. Elle reste celle d'un (presque) quinquagénaire anonyme.



35. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1959

Niveau très basse épaule/vidange.

Bouteille défectueuse, vinaigre.

Rappel : Montrose 1959 (janvier 2004)

PP17 - DS16 - PC17 - LG15,5/16 - VM17. Note moyenne : 16,6

Nez évolué, fruité, fumé, avec de belles notes de champignon, d'humus, qui n'est pas sans rappeler un graves. Bouche pleine, classique, fraîche, possédant plus de souffle que celle de Ducru 66. Ici aussi, on imagine que la dotation tannique initiale était considérable (rendements faibles, pas d'éraflage, ...) pour un vin à la matière inflexible qui a du être imbuvable pendant de longues années. Elle reste encore bougrement solide, avec des tannins un peu revendicatifs, que le temps a du mal à mater. Mais le port est remarquable.



36. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1955

DS(12) - LG12,5 - PR12 - MS(13). Note moyenne : (12,4)

Niveau très basse épaule.

- Nez bizarre sur l'éthanal, la noix, la réglisse.
- Bouche acide, démembrée. A oublier.



37. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1953

DS(13) - LG13,5 - PR12 - MS13,5/14. Note moyenne : (13,1)

Niveau basse épaule.

- Nez effréné : éthanal, viandox, poivre, figue, sauce de soja.
- Bouche peu défendable, un poil plus grasse que celle du 1955.



38. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1948

DS15 - LG15,5 - PR16 - MS15. Note moyenne : 15,4

Niveau bas goulot.

- Nez simple mais relativement frais et fruité : gelée de cassis, réglisse, trompettes-des-morts.
- Mâche imposante à la jeunesse assez bien préservée. On retrouve ici une certaine idée du vin.
- 1948 a également produit (au moins un) formidable Laille-Haut-Brion 1948.



39. Château Montrose Saint-Estèphe 2^{ème} Grand Cru Classé 1937

DS14,5 - LG14 - PR14 - MS15. Note moyenne : 14,4

Niveau très haute épaule/bas goulot.

- Nez relativement frais et délicat, évoquant un peu un atelier de taxidermiste : réglisse, cerfeuil, cuir, truffe, fourrure ...
- Bouche maigre, acide, enfuie, futile. La finale resserre les muqueuses.
- Souvenir d'un surprenant Cos d'Estournel 1928 (15/20), de 10 ans son aîné, bien mieux conservé (plus que cliniquement vivant).



Conclusion

- Série très décevante (calamiteuse).
- Dans les déceptions, et notamment sur des millésimes de référence comme 1961 ou 1959, il y a probablement pas mal de flacons esquinés par une conservation inappropriée.
- A contrario, les millésimes difficiles ne produisent aucun miracle.
- Quelques remarques sur les millésimes :
 - Un beau 1983
 - Le 1982 vieillit lentement
 - Le 1978 est emblématique d'une transition en termes de style de vinification (des vins non éraflés nés durs, nécessitant une très longue garde)
 - 1966 tire son épingle du jeu

Les étiquettes...



Tableau récapitulatif

Excellents échantillons		
2000	Château Montrose	17,5
2005	Château Montrose	17,4
1989	Château Montrose	17,4
2001	Château Montrose	17
1990	Château Montrose	17
Très bons échantillons		
1996	Château Montrose	16,9
1982	Château Montrose	16,9
1991	Château Montrose	16,8
1983	Château Montrose	16,8
2004	Château Montrose	16,3
1966	Château Montrose	16
Bons échantillons		
2002	Château Montrose	15,8
1998	Château Montrose	15,8
1988	Château Montrose	15,6
1970	Château Montrose	15,5
2003	Château Montrose	15,4
1985	Château Montrose	15,4
1978	Château Montrose	15,4
1948	Château Montrose	15,4
1995	Château Montrose	15,3
1986	Château Montrose	15,1
Assez bons échantillons		
1994	Château Montrose	14,6
1999	Château Montrose	14,5
1961	Château Montrose	(14,4)

1937	Château Montrose	14,4
1976	Château Montrose	14,3
1984	Château Montrose	14
1997	Château Montrose	13,7
1953	Château Montrose	(13,1)
1981	Château Montrose	13
Echantillons moyens		
1992	Château Montrose	12,9
1993	Château Montrose	12,8
1955	Château Montrose	(12,4)
1964	Château Montrose	(12,3)
1979	Château Montrose	12,1
1987	Château Montrose	12
1980	Château Montrose	12
Echantillons défectueux		
1975	Château Montrose	ED
1959	Château Montrose	ED

Note moyenne	15
---------------------	-----------