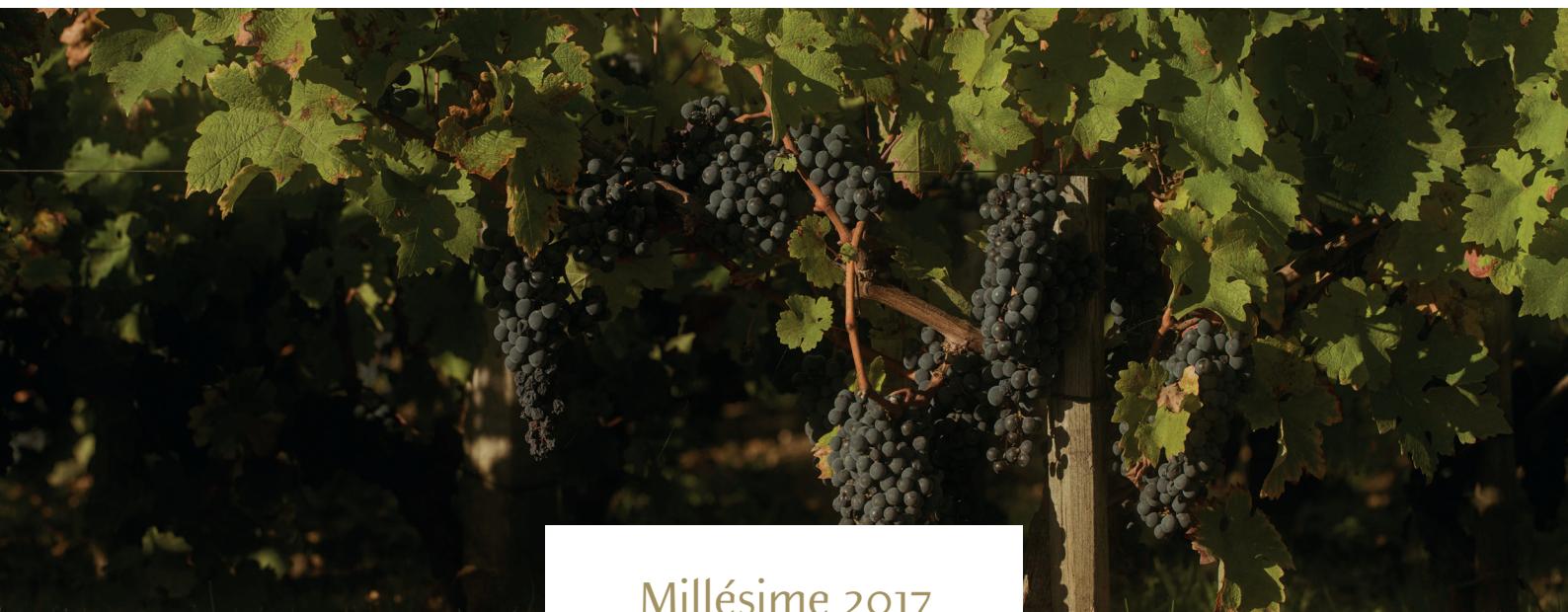




## CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



### Millésime 2017

#### Le Climat

Un printemps chaud et ensoleillé accélère le rythme de croissance de la vigne, dont le démarrage est noté le 13 mars. Deux épisodes de gel, à la fin du mois d'avril, rappellent au vigneron combien leur art est fragile et la nature indomptable.

Le déficit hydrique est un facteur marquant du millésime, atteignant même 50%, en juillet et août. Toutefois, les pluies significatives de juin auront préservé la plante de cette sécheresse. Un ensoleillement au-dessus de la moyenne, des journées très chaudes (29 jours à plus de 30°C), tempérées par des nuits fraîches (permettant à la vigne de mûrir sans stress) sont les autres facteurs favorables de l'année.

Nous retrouvons tout cela dans la richesse de nos vins, qui ont aussi conservé la fraîcheur indispensable à l'équilibre que nous recherchons. Le mois de septembre - hormis la deuxième semaine dont les pluies, espérées, ont permis aux Cabernets une fin de cycle paisible – a favorisé les vendanges, réalisées dans de très bonnes conditions.

Le 2017 a toutes les qualités pour devenir un millésime de référence.



#### Quelques données

Date de Vendanges du 31 Août au 29 Septembre

Assemblage Merlot Noir : 55 % ; Cabernet Sauvignon : 38 %

Cabernet Franc : 5,3 % ; Petit Verdot : 1,7 %

Fûts neufs 22 %

Degré Alcoolique 14 %

Date de mise du 10 au 12 Juin 2019

#### Note de dégustation

Belle couleur sombre, profonde. La première perception révèle la pleine maturité des fruits. De la densité, de la profondeur à l'agitation. Et déjà de la complexité. L'attaque en bouche est large et fruitée, puis le vin évolue sur des tanins amples, juteux et serrés. Superbe précision dans la construction.