



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2013

Le Climat

2013 fut un véritable parcours d'obstacles pour le vigneron. Un printemps pluvieux perturba la floraison entraînant coulure et millerandage. Les maladies cryptogamiques furent néanmoins contenues. L'été fut chaud et sec, bien que Juillet fut marqué par un orage ou se mêlèrent pluie et vent amoindrisant de nouveau la récolte à venir. Les vendanges, tardives, se firent sous un ciel incertain alternant pluie et soleil. Les tris manuels et optiques, très rigoureux, permirent de rentrer une vendange saine. L'ensemble de ces conditions climatiques ont conduit à une faible récolte mais les outils techniques d'aujourd'hui ainsi que le suivi attentif de l'homme auront permis de garantir la qualité des vins.

Quelques données

Date de Vendanges du 17 au 26 Septembre
Assemblage Sauvignon Blanc : 66 % ; Sémillon : 34 %
Fûts neufs 45 %
Degré Alcoolique 13,5 %
Date de mise le 11 Juillet 2014

Note de dégustation

Le nez est intense, très expressif et opulent. Une large palette aromatique laisse apparaître de l'ananas, des fruits à chair blanches et un boisé finement intégré. Le sauvignon blanc se révèle plus qu'à l'accoutumée. En bouche, ce vin réussit le prodige d'être gras et puissant tout en gardant une belle acidité rafraîchissante. La finale impressionne par sa rémanence et sa puissance.

