



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2016



Le Climat

Malgré un hiver et un printemps marqués par des conditions climatiques compliquées - pluies abondantes et températures en dessous des moyennes saisonnières -, la floraison s'est déroulée avec une homogénéité quasi-miraculeuse. La grande sécheresse de l'été s'est conclue par un passage pluvieux, à la mi-septembre, très salubre pour la fin du cycle de maturité. En octobre, aucune pluie n'est venue perturber nos vendanges.

La fraîcheur des nuits, conjuguée aux journées chaudes, a permis d'élaborer des vins riches en couleur mais, aussi, frais et fruités.

Paradoxes ou miracle de la nature ? Nous répondrions plutôt, travail des Hommes et prédominance, une fois encore, des grands terroirs.

Quelques données

Date de Vendanges Du 19 Septembre au 13 Octobre

Assemblage Merlot Noir : 56 % ; Cabernet Sauvignon : 6,5 %

Cabernet Franc : 37,5 %

Fûts neufs 78 %

Degré Alcoolique 14 %

Date de mise Du 21 au 26 juin 2018

Note de dégustation

La couleur est rouge vive avec des reflets grenat, violet. Le nez est très expressif et complexe : fruits rouges et noirs entremêlés, violette ... quelle remarquable impression de fraîcheur ! L'attaque en bouche est ample et juteuse. L'évolution du vin est incroyable de présence enrobée et charnue, sans agressivité. Le vin est large, épais, mais sans lourdeur. Tout est en place, rien n'est en trop. Et quelle saveur !

Ce Château Haut-Brion fait sans aucun doute partie des plus grandes réussites du cru.