



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2020

Le Climat

L'hiver 2019/2020 est doux et humide. La végétation démarre très précocement (c'est l'année la plus précoce après 1989). Au printemps, la pluviométrie régulière est favorable au mildiou, nous redoublons alors d'attention. La floraison, très précoce, se déroule normalement. A partir de la mi-juin, et jusqu'à la mi-août, s'installe une période exceptionnellement chaude et sèche, au cours de laquelle nous notons trois épisodes caniculaires. En conséquence, nous réduisons nos interventions, en particulier l'effeuillage, pour préserver l'intégrité des grappes et la fraîcheur aromatique. A partir du 11 août, des pluies régulières permettent au raisin de parfaire sa maturité. Les vendanges de blanc sont précoces et se déroulent dans de très bonnes conditions. Les températures sont supérieures aux normales de saison, parfaites pour achever le mûrissement de tous les cépages rouges, qui sont rentrés dans nos cuviers et dans de très bonnes conditions sanitaires.

Quelques données

Date de Vendanges du 7 au 29 septembre

Assemblage Merlot Noir : 42,8 % ; Cabernet Sauvignon : 39,7 %

Cabernet Franc : 17,5 %

Fûts neufs 77,3 %

Degré Alcoolique 15 % (provisoire)

Note de dégustation

La couleur de ce Château Haut-Brion est rouge sombre, éclatante. Le nez, sans agitation, est déjà complexe avec des notes fraîches et épicees à la fois. L'agitation confirme une maturité de fruits juste et sans excès. L'entrée en bouche est incroyablement serrée et précise. Le vin vous dit tout de suite : « je suis là ». Jamais l'évolution en bouche n'est agressive, mais quelle présence ! Les sensations tactiles sont complétées par le goût et les saveurs. Les tannins sont pleins, raffinés, juteux. Très belle persistance. La partition écrite par les trois cépages, merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon est incroyablement juste et harmonieuse.

