



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2021

Le Climat

L'hiver 2021, par sa douceur, amène un débourrement précoce le 1^{er} mars. Au printemps, le mois d'avril est marqué par un important épisode de gel dans le bordelais. La situation du vignoble de Haut-Brion démontre encore une fois sa valeur inestimable, puisque le gel épargna la grande majorité des parcelles. La pluie abondante aux mois de mai et juin a peu d'impact sur la vigne. Le début de l'été, dans la lignée du printemps, est humide et relativement frais et la vigne se développe lentement. 2021 est un millésime de vigneron, où le vignoble requiert beaucoup d'attention. Début août, les turbulences font place à un climat chaud et sec, avec des nuits fraîches très favorables à l'évolution des raisins, tant sur le plan de la maturité technologique qu'aromatique. Un mois de beau temps permet d'arriver sereinement aux vendanges avec des raisins de belle qualité. La maturité est finalement au rendez-vous, avec des raisins d'une grande fraîcheur, et des degrés d'alcool plus faibles que les dernières années, rappelant ainsi les millésimes classiques bordelais des années 90.

Quelques données

Assemblage Merlot : 70,4 % ; Cabernet Sauvignon : 18,2 %

Cabernet Franc : 11,4 %

Barriques neuves 28 %

Degré Alcoolique 13,6 %

Note de dégustation

Belle couleur rouge rubis éclatante. Le nez est fruité et dense. L'agitation révèle des notes complexes de mûre et framboise. L'attaque est serrée et savoureuse. Puis le vin évolue, plein, avec un goût de gelée de fruits rouges et une longueur moyenne.

Le vin va se révéler à l'élevage et sera un bijou de gourmandise !

