



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 Sémillon : 57 % ; Sauvignon : 43 %

Barriques neuves 44 %

Degré Alcoolique 13,7 %

Note de dégustation

Belle couleur jaune pâle avec des reflets verts. Le nez est intense avec des notes fruitées d'agrumes, de mangue et d'ananas. L'agitation révèle de la densité et de la profondeur aromatique. Le vin entre en bouche riche, frais, large et tendu à la fois. Il évolue, plein avec beaucoup de goût, sans lourdeur. Tantôt sauvignon dans l'exubérance, tantôt sémillon dans la chair et le sérieux de la construction. Ce Haut-Brion est en définitive une superbe alliance aromatique et gustative entre le sauvignon et le sémillon qui nous ont offert, grâce aux conditions de ce millésime, ce qu'ils ont de meilleur.