



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2017

Le Climat

Un printemps chaud et ensoleillé accélère le rythme de croissance de la vigne, dont le démarrage est noté le 13 mars. Deux épisodes de gel, à la fin du mois d'avril, rappellent au vigneron combien leur art est fragile et la nature indomptable.

Le déficit hydrique est un facteur marquant du millésime, atteignant même 50%, en juillet et août. Toutefois, les pluies significatives de juin auront préservé la plante de cette sécheresse. Un ensoleillement au-dessus de la moyenne, des journées très chaudes (29 jours à plus de 30°C), tempérées par des nuits fraîches (permettant à la vigne de mûrir sans stress) sont les autres facteurs favorables de l'année.

Nous retrouvons tout cela dans la richesse de nos vins, qui ont aussi conservé la fraîcheur indispensable à l'équilibre que nous recherchons. Le mois de septembre - hormis la deuxième semaine dont les pluies, espérées, ont permis aux Cabernets une fin de cycle paisible - a favorisé les vendanges, réalisées dans de très bonnes conditions.

Le 2017 a toutes les qualités pour devenir un millésime de référence.

Quelques données

Date de Vendanges Du 31 Août au 29 Septembre

Assemblage Merlot Noir : 53 % ; Cabernet Sauvignon : 40,7 %
Cabernet Franc : 6,3 %

Fûts neufs 69 %

Degré Alcoolique 14 %

Date de mise Du 13 au 18 juin 2019

Note de dégustation

Belle couleur rouge profonde avec des reflets violets. Le premier nez laisse une impression de grande finesse et de pleine maturité. A l'agitation, le vin se révèle complexe avec des notes de fruits mûrs, d'épices, de réglisse. Déjà très « Haut-Brion ». Le vin rentre en bouche large et serré, sans dureté, subtil. Puis, l'évolution est savoureuse, avec des tannins enrobés qui étirent le vin sur une longueur impressionnante.

La nature capricieuse en 2017 a finalement été d'une générosité incroyable.

