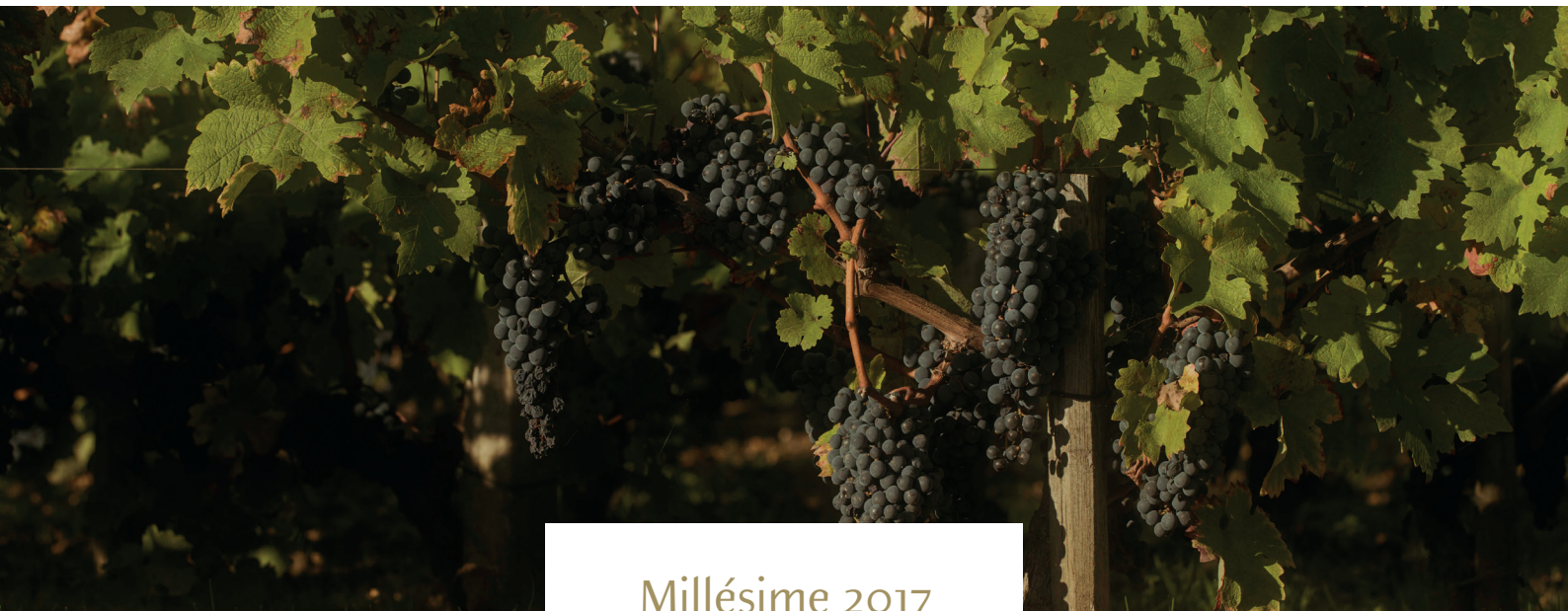




CHATEAU HAUT-BRION

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 : 55 % ; Cabernet Sauvignon : 38 %

Cabernet Franc : 5,3 % ; Petit Verdot : 1,7 %

Fûts neufs 22 %

Degré Alcoolique 14 %

Date de mise du 10 au 12 Juin 2019

Note de dégustation

Belle couleur sombre, profonde. La première perception révèle la pleine maturité des fruits. De la densité, de la profondeur à l'agitation. Et déjà de la complexité. L'attaque en bouche est large et fruitée, puis le vin évolue sur des tanins amples, juteux et serrés. Superbe précision dans la construction.

