



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 22 au 30 Août

Assemblage Sauvignon : 56,2 % ; Sémillon : 43,8 %

Fûts neufs 39 %

Degré Alcoolique 14,5 %

Date de mise le 11 Juin 2018

Note de dégustation

Belle couleur jaune pâle. Le sauvignon mûr apparaît avec son cortège de notes d'agrumes et de fruits à chair : pêche de vigne, abricot. A l'agitation, des notes fraîches de menthe complexifient le bouquet. L'entrée en bouche est grasse, onctueuse, sans faille. L'évolution est puissante et subtile à la fois, avec beaucoup de goût et de complexité des saveurs. La finale est séveuse, retendue par une belle acidité rafraîchissante. La symbiose entre le sauvignon et le sémillon est merveilleusement réussie.