



## CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



### Millésime 2019

#### Le Climat

L'hiver 2018-2019 est doux et sec. Au printemps, les températures sont fraîches, la vigne pousse doucement. La floraison est belle sans coulure ni millerandage. La tempête Miguel balaie l'Aquitaine le 7 juin sans conséquence pour nos raisins. La croissance de la vigne est soutenue par des pluies notables et régulières, la vigne développe une très belle surface végétative. Le 22 juin marque l'arrêt brutal des pluies, s'ensuit une série d'épisodes caniculaires qui se succèdent et placent le mois de juillet au 3<sup>e</sup> rang des mois de juillet les plus chauds après 2006 et 2013, avec un record à 42°C le 23 juillet. Il pleut heureusement le 26 juillet, puis au mois d'août les nuits sont fraîches et favorisent la synthèse des anthocyanes. La véraison est lente mais sans blocage. Au mois de septembre, nous bénéficions d'un temps clément, continental et sec, entrecoupé de pluies bienvenues. Ces conditions sont idéales, elles nous permettent de vendanger tous les cépages au meilleur moment vis-à-vis de leur maturité et dans d'excellentes conditions.

#### Quelques données

Date de Vendanges du 29 Août au 9 Septembre  
Assemblage Sauvignon : 64,4 % ; Sémillon : 35,6 %  
Fûts neufs 41 %  
Degré Alcoolique 14 %  
Date de mise le 28 Avril 2020

#### Note de dégustation

La couleur est jaune pâle, belle. Le premier nez est intense, marqué par le sauvignon, aérien mais mûr, délicat et frais. A l'agitation, l'impression de « densification » et de complexité est incroyable : le sémillon se comporte, sans aucun doute, comme un exhausteur d'arôme. L'entrée en bouche est ample, savoureuse et parfumée. Puis, le vin s'étire sur une longueur incroyable sans faiblir et révèle des saveurs épicées. Ce Haut-Brion démontre que les années avec un été très chaud et sec peuvent conduire à des vins blancs d'une fraîcheur et d'une puissance de saveurs incroyables. Haut-Brion blanc plein de soleil et de plaisir.

