



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2024

Le Climat

Si l'année 2024 se distingue par une certaine fraîcheur, elle fut néanmoins précédée d'un hiver doux et humide, entraînant le débourrement précoce dès la mi-mars. La floraison se déroula dans de bonnes conditions pour les blancs et de manière plus hétérogène pour les rouges. La résilience de la vigne, portée et accompagnée par la détermination sans faille des équipes, permit de mener à son terme une saison exigeante, qui nous offrit de beaux fruits expressifs et des jus prometteurs. Le terroir précoce de Haut-Brion joua son rôle de facilitateur en permettant d'atteindre les degrés alcooliques recherchés rapidement, et donc de commencer la récolte avec un état sanitaire préservé. La récolte livra des raisins riches en goût et un tri méticuleux fut opéré à l'arrivée au chai, garantissant que seules les baies à la parfaite maturité soient retenues. Si ce millésime d'équilibriste cultiva les contrastes jusqu'aux vendanges, c'est pour finalement offrir en bouquet final des fruits expressifs, futurs révélateurs de vins plein de promesses.

Quelques données

Date de Vendanges du 17 septembre au 4 octobre

Assemblage Merlot : 45,7 % ; Cabernet Sauvignon : 32,3 %

Cabernet Franc : 22 %

Barriques neuves 31 %

Degré Alcoolique 13,1 %

Note de dégustation

La couleur de ce vin est rouge grenat intense. Quel premier nez ! Aérien et pur. Le cabernet franc en proportion importante dans ce vin amène sa note fraîche et élancée. L'entrée en bouche est sérieuse, ample. Le corps du vin s'avance puissant, avec une belle largeur. À l'évidence, ce vin a besoin d'un bel élevage en barrique pour exprimer toute sa subtilité. Le Clarence est aujourd'hui puissant et se présente comme un ressort comprimé : c'est le type même des vins qui se révèlent à l'élevage et qui surprennent très favorablement à leur terme.

