



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2024

Le Climat

Si l'année 2024 se distingua 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 Cabernet Sauvignon : 47,2 % ; Merlot : 37,5 %

Cabernet Franc : 15,3 %

Barriques neuves 75 %

Degré Alcoolique 13,2 %

Note de dégustation

Très belle couleur rouge grenat profonde. Le premier nez est intense, très fruité et mûr. À l'agitation, ces sensations sont décuplées, c'est envoûtant ! L'entrée en bouche est large, charnue et raffinée. Le vin emplit la bouche avec une présence douce et généreuse. Les tanins sont bien présents, juteux et sans aspérités. Les trois cépages se sont associés pour un équilibre parfaitement réussi entre les arômes, les saveurs et la race es tanins. C'est tout simplement délicieux et tellement plein d'avenir !

