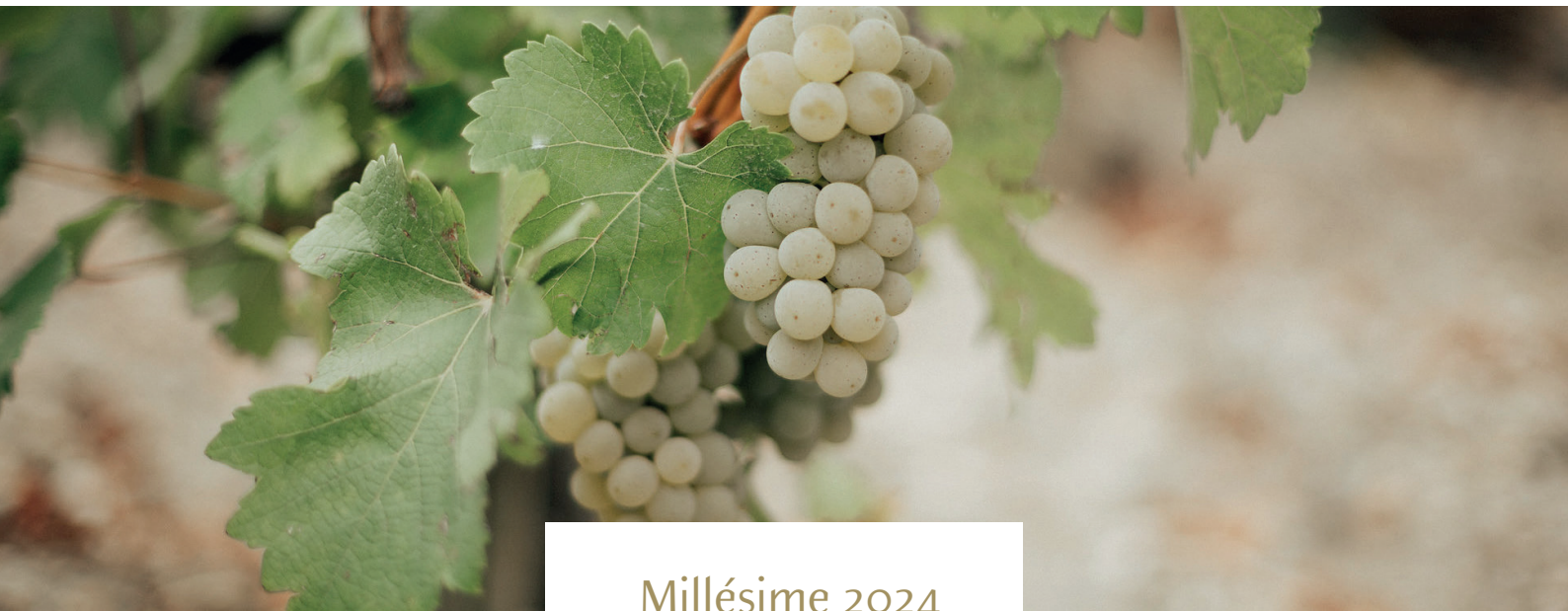




CHATEAU HAUT-BRION

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 2 au 10 septembre

Assemblage Sémillon : 64,5 %

Sauvignon Blanc : 35,5 %

Barriques neuves 42 %

Degré Alcoolique 13 %

Note de dégustation

Belle couleur jaune pâle avec des reflets verts. Le nez de ce vin est fin, élégant. À l'agitation, des notes de melon mêlées à la pêche blanche apparaissent. Ensuite, des notes sauvignonnées tracent délicatement, accompagnées d'épices nobles. L'entrée en bouche est savoureuse et aromatique. Puis, le vin se développe avec du gras ainsi qu'une belle présence acide. La saveur du sémillon domine avec tact. La finale de ce Clarté est sapide avec de très beaux amers désaltérants : elle appelle inexorablement à la gorgée suivante !

