



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2021

Le Climat

L'hiver 2021, par sa douceur, amène un débourrement précoce le 1^{er} mars. Au printemps, le mois d'avril est marqué par un important épisode de gel dans le bordelais. La situation du vignoble de Haut-Brion démontre encore une fois sa valeur inestimable, puisque le gel épargna la grande majorité des parcelles. La pluie abondante aux mois de mai et juin a peu d'impact sur la vigne. Le début de l'été, dans la lignée du printemps, est humide et relativement frais et la vigne se développe lentement. 2021 est un millésime de vigneron, où le vignoble requiert beaucoup d'attention. Début août, les turbulences font place à un climat chaud et sec, avec des nuits fraîches très favorables à l'évolution des raisins, tant sur le plan de la maturité technologique qu'aromatique. Un mois de beau temps permet d'arriver sereinement aux vendanges avec des raisins de belle qualité. La maturité est finalement au rendez-vous, avec des raisins d'une grande fraîcheur, et des degrés d'alcool plus faibles que les dernières années, rappelant ainsi les millésimes classiques bordelais des années 90.

Quelques données

Assemblage Sémillon : 56 % ; Sauvignon : 44 %

Barrisques neuves 46 %

Degré Alcoolique 13,5 %

Note de dégustation

La couleur est jaune pâle avec des reflets verts. Le vin présente un nez intense, avec des notes délicates de fleurs blanches et de citron. L'attaque en bouche est large et généreuse. Le vin évolue ensuite, charnu et tendu à la fois. Des notes citronnées et fraîches persistent en fin de bouche et étirent le vin en longueur. C'est assurément une superbe Clarté !

