



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



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 pleins de promesses.

Quelques données

Date de Vendanges du 18 septembre au 2 octobre

Assemblage Cabernet Sauvignon : 56,3 % ; Merlot : 29,2%

Cabernet Franc : 14,5 %

Barriques neuves 31 %

Degré Alcoolique 12,9 %

Note de dégustation

Belle couleur rouge grenat soutenue. Le premier nez est intense, très fruits rouges mûrs. L'agitation renforce l'impression réconfortante que l'on ressent lorsque l'on va croquer une belle cerise noire bien charnue. L'attaque est fraîche, ciselée, précise. Le corps du vin, sans être d'un grand volume, évolue sur des tanins serrés, sans agressivité. Le cabernet sauvignon domine et la finale est très aromatique. Très beau vin.

