CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime 2021

Le Climat

L'hiver 2021, par sa douceur, amène un débourrement précoce le 1er 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 Merlot : 50,3 % ; Cabernet Sauvignon : 38 %
Cabernet Franc : 11,7 %
Barriques neuves 73 %
Degré Alcoolique 13,8 %

Note de dégustation

La couleur est sombre, belle et pourpre. Le nez se présente très aromatique, fin et dense et fruité. A l'agitation, le fruité domine, pur, frais et subtil.
L'attaque en bouche est abrupte, grasse et savoureuse. Les sensations de puissance et la délicatesse se mélangent et éveillent l'intérêt. Le vin évolue ensuite, plein, sans temps creux. La matrice est enrobée, fraîche et fruitée. Elle procure une sensation de plaisir. Le vin s'étire en finale en laissant une belle impression et épaisseur.
Haut-Brion 2021 est assurément une grande réussite.