



LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION 2016

Le Climat

Malgré un hiver et un printemps marqués par des conditions climatiques compliquées - pluies abondantes et températures en dessous des moyennes saisonnières -, la floraison s'est déroulée avec une homogénéité quasi-miraculeuse.

La grande sécheresse de l'été s'est conclue par un passage pluvieux, à la mi-septembre, très salubre pour la fin du cycle de maturité. En octobre, aucune pluie n'est venue perturber nos vendanges.

La fraîcheur des nuits, conjuguée aux journées chaudes, a permis d'élaborer des vins riches en couleur mais, aussi, frais et fruités.

Paradoxes ou miracle de la nature ? Nous répondrions plutôt, travail des Hommes et prédominance, une fois encore, des grands terroirs.

Quelques données

Dates des Vendanges :	Du 19 Septembre au 14 Octobre
Assemblage :	Merlot Noir : 36,5 % Cabernet Franc : 21,5 % Cabernet Sauvignon : 42 %
Rendement :	55,8 hl/ha
Part de la production :	25 %
Fûts neufs :	23 %
Degré Alcoolique :	13,8 % (provisoire)
Production :	3600 caisses de 12 bouteilles (estimation)

Note de dégustation

Belle couleur rouge, profonde et vive. Le nez, un peu fermé mais mûr, dégage des notes de fruits noirs. A l'agitation, le vin s'ouvre sur des notes fruitées plus fraîches, laissant ainsi une impression de complexité. L'attaque en bouche est juteuse et large. Le goût du vin apparaît rapidement. La trame tannique est moyennement serrée. Il est étonnant de constater que la proportion de cépages signe ce vin : le Merlot (36,5%) débute la dégustation pour le charme, le gras. Le Cabernet Sauvignon (42%) prolonge le vin, le structure et, enfin, le Cabernet Franc (21,5%) souligne la finale aromatique et aérienne.