



## LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION 2017

### Le Climat

Un printemps chaud et ensoleillé accélère le rythme de croissance de la vigne, dont le démarrage est noté le 13 mars. Deux épisodes de gel, à la fin du mois d'avril, rappellent au vigneron combien leur art est fragile et la nature indomptable.

Le déficit hydrique est un facteur marquant du millésime, atteignant même 50%, en juillet et août. Toutefois, les pluies significatives de juin auront préservé la plante de cette sécheresse. Un ensoleillement au-dessus de la moyenne, des journées très chaudes (29 jours à plus de 30°C), tempérées par des nuits fraîches (permettant à la vigne de mûrir sans stress) sont les autres facteurs favorables de l'année.

Nous retrouvons tout cela dans la richesse de nos vins, qui ont aussi conservé la fraîcheur indispensable à l'équilibre que nous recherchons. Le mois de septembre - hormis la deuxième semaine dont les pluies, espérées, ont permis aux Cabernets une fin de cycle paisible – a favorisé les vendanges, réalisées dans de très bonnes conditions.

Le 2017 a toutes les qualités pour devenir un millésime de référence.

### Quelques données

Dates des Vendanges :	Du 4 au 29 Septembre
Assemblage :	Merlot Noir : 49,2 % Cabernet Franc : 8,9 % Cabernet Sauvignon : 41,9 %
Rendement :	52,4 hl/ha
Part de la production :	22 %
Fûts neufs :	18 %
Degré Alcoolique :	13,5 %
Date de mise :	Les 23 et 24 mai 2019

### Note de dégustation

Belle couleur rouge cerise intense. Le premier nez est très fruité, mûr. A l'agitation, des notes boisées et reglissées se mêlent aux fruits rouges et à la violette. Le vin rentre en bouche assez large et serré. Puis, l'évolution se fait sur des tanins agréables et veloutés, le vin laisse une impression très charmeuse qui donne inmanquablement envie d'avaler !