



CHATEAU
LA MISSION HAUT-BRION
CRU CLASSÉ DE GRAVES

MILLÉSIME 2019

CHALEUR & FRAICHEUR



« Les ingrédients de la recette 2019 sont de l'ensoleillement, des vagues de chaleur, de la sécheresse et des épisodes pluvieux orageux. Vous rajoutez la magie du grand terroir, un saupoudrage humain respectueux de cet environnement et vous obtenez des vins d'un surprenant équilibre, mûrs et frais.

2019 a donc tout pour un devenir un grand millésime.»

Jean-Philippe DELMAS

CÔTÉ VIGNOBLE

L'hiver 2018-2019 - doux et sec - mène à un débourrement plutôt précoce, au 1er mars.

Puis, au printemps, avec les températures fraîches, la vigne pousse doucement. La floraison est belle sans coulure ni millerandage. La croissance de la vigne est soutenue par des pluies notables et régulières en juin et la vigne développe une très belle surface végétative. Ensuite, l'année 2019 est marquée par plusieurs épisodes caniculaires dès la fin juin. Le mois de juillet, particulièrement chaud, se place au 3^{ème} rang des mois de juillet les plus chauds, après juillet 2006 et 2013, avec un record à 42°C le 23 juillet.

UN ÉTÉ CHAUD ET SEC

Au mois d'août, la différence de températures entre les nuits fraîches et les journées chaudes favorise le développement des anthocyanes (qui donnent couleur et tannins). La véraison se déroule relativement lentement, sur les cabernets francs et sauvignon en particulier, en raison des épisodes de chaleur mais ces épisodes n'entraînent pas de blocage de la vigne. Celle-ci achève sans difficulté la maturation du raisin sur tous les cépages en blanc - qui sont prêts à être vendangés - et sur les merlots les plus précoces.

En septembre, la pluie tant attendue, arrive le 9 puis du 21 au 25, sans conséquence sur les grappes.

Entre ces deux épisodes pluvieux, l'air continental sec et chaud accélère la fin de la maturité du raisin sur tous les cépages en rouge.

Découvrez la vidéo des coulisses du millésime 2019 en [cliquant ici](#)

UN ORDRE EXCEPTIONNELLEMENT INVERSÉ POUR LES BLANCS

Les vendanges des blancs commencent le 29 août. L'état sanitaire des raisins est parfait. La fin de maturation en conditions chaudes nous fait craindre une chute de l'acidité en particulier sur les sémillons. Ainsi, nous décidons de changer l'ordre habituel des vendanges.

Après avoir ramassé les premiers lots de sauvignon blanc très mûrs, nous vendangeons tout de suite les grappes dorées de sémillon afin de garder le plus possible de fraîcheur sur ce cépage, puis nous terminons la vendange des sauvignons blancs. Une vendange sur mesure pour exprimer le meilleur des raisins !

La 1^{ère} dégustation des vins blancs, réalisée à l'aveugle, nous confirme que cet ordre de vendange inversé était avantageux cette année : les sauvignons blancs ont un caractère mûr sans excès et un très bon équilibre acide. Les sémillons présentent quant à eux une matrice acide très intéressante. La récolte en blanc est généreuse et d'un très bon niveau qualitatif.

UNE QUALITÉ AU RENDEZ-VOUS POUR LES TROIS CÉPAGES ROUGES

Les vendanges des rouges débutent un peu plus tard le 10 septembre.

Les conditions de récolte des merlots sont particulièrement belles et chaudes. Les raisins à parfaite maturité, riches en sucre, donnent des vins riches, structurés et généreux en bouche.

Les cabernets francs, quant à eux, sont ramassés après une période de pluie qui leur a été bénéfique. Ce cépage nous surprend par son niveau de maturité aromatique et gustative, ainsi que par le côté soyeux de sa matière tannique.

Les pluies de septembre sont aussi particulièrement bénéfiques au cépage cabernet sauvignon en leur permettant d'atteindre la parfaite maturité.

Les rendements en rouge sont également généreux et la qualité est au rendez-vous sur les trois cépages rouges, comme sur le millésime 2009.

VENDANGES



LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION

Un charme sacré et rare

Produit de façon confidentielle, ce second vin est une porte qui permet d'approcher l'univers de Château La Mission Haut-Brion. Il charme tous les sens et cela dès son plus jeune âge.

Son nom fait écho à la chapelle de La Mission Haut-Brion, érigée par les prêtres lazaristes en 1698. Ce nom est un hommage aux prêtres de la Mission qui se sont attachés à améliorer la culture de la vigne et la qualité des vins, pendant tout le 18^{ème} siècle.

La Chapelle de La Mission Haut-Brion présente une belle couleur rouge intense et un premier nez au fruité à la fois mûr et frais. A l'agitation, un très joli boisé vanillé vient embellir les arômes de cerise et de mûre. Le vin entre en bouche avec le charme des merlots, charnu et fruité, puis il se trame et la puissance tannique s'exprime, enrobée et fraîche. De longueur moyenne, la finale est épicée

Ce millésime fait penser à 2008 avec une belle structure tannique associée à une très belle fraîcheur.



CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION

L'âme d'un Premier Grand Cru

Le vin présente un très belle couleur rouge pourpre, profonde.

Le nez est intense, avec des notes de framboise et de mûre. A l'agitation, ce qui frappe, c'est la pleine maturité du fruité. Le boisé vanillé et délicatement épicé ne domine pas et accompagne parfaitement.

L'entrée en bouche est ronde, charnue et ample. Le vin évolue, savoureux en milieu de bouche. Les fruits noirs et la réglisse dominant au goût. La trame tannique apparaît ensuite juteuse et veloutée.

Depuis le début de l'élevage en barrique, ce vin incroyable de charme ne fait que progresser et nous fait de suite penser au grand millésime 2000 mais avec plus de densité. Un 2000+ !

ASSEMBLAGE 2019

53% merlot
7.5% cabernet franc
39.5% cabernet sauvignon

Degré alcool étiquette estimé : 14.5%

Vendanges du 11 septembre au 02 octobre



ASSEMBLAGE 2019

50.1% merlot
4.4% cabernet franc
45.5% cabernet sauvignon

Degré alcool étiquette estimé : 14.5%

Vendanges du 11 septembre au 02 octobre



LA MISSION HAUT-BRION BLANC

Une extrême rareté réservée aux initiés

Recherché par les amateurs du monde entier, Château La Mission Haut-Brion blanc est d'une extrême rareté (400 caisses par millésime). Autrefois nommé Château Laville Haut-Brion, le Château La Mission Haut-Brion blanc est un vin d'initiés.

Ce vin présente une belle couleur jaune pâle avec des reflets verts. Le premier nez de ce vin est marqué par la belle maturité du fruit, sans lourdeur. A l'agitation, le sémillon domine, accompagné de notes de citron vert. L'entrée en bouche est large et savoureuse, puis le vin évolue avec de l'épaisseur charnue, soutenue par une matrice acide, discrète mais efficace, car la finale de ce vin n'en finit pas de rebondir.

Ce millésime de Mission devrait s'exprimer plus encore après quelques années de vieillissement.

2019 c'est l'exemple même de ce que peut être La Mission Blanc avec ses grands sémillons arrivés à parfaite maturité.

On retrouve le côté solaire du 2015 avec une très jolie fraîcheur en plus.

ASSEMBLAGE 2019

30.1% sauvignon blanc
69.9% sémillon

Degré alcool étiquette estimé : 14%

Vendanges du 30 août au 10 septembre

LA CLARTÉ

L'expression du sémillon dans un vin blanc sec d'une grande finesse

Ce second vin blanc est commun aux Châteaux Haut-Brion et La Mission Haut-Brion. Issu de l'assemblage des seconds vins des deux propriétés, la Clarté de Haut-Brion est élaboré à partir des cépages sémillon et sauvignon (environ 1000 caisses par millésime). Une très belle entrée en matière avant de découvrir ses aînés.

La couleur est jaune pâle. Le premier nez est moyennement intense puis se révèle à l'agitation, subtilement sauvignonné avec des notes anisées et épicées. En bouche, le vin avance, délicat et parfumé, puis il s'épaissit en laissant apparaître de la chair avec une belle acidité. Les fleurs blanches dominent les arômes de fin de bouche. Ce vin sera superbe à boire sur sa jeunesse.

C'est le premier Clarté avec une dominante sauvignon blanc donc très difficile à comparer avec des millésimes précédents. Avec une expression de fruits incroyable, il est unique !

Le second vin blanc de La Mission Haut-Brion blanc a été rebaptisé La Clarté de Haut-Brion, à partir du millésime 2009. Les millésimes antérieurs sont nommés Les Plantiers du Haut-Brion.



ASSEMBLAGE 2019

51.7% sauvignon
48.3% sémillon

Degré alcool étiquette estimé : 13.5%

Vendanges du 29 août au 10 septembre