



## CHATEAU HAUT-BRION BLANC 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 22 au 30 Août
Assemblage :	Sauvignon : 56,2 % Sémillon : 43,8 %
Rendement :	56,9 hl/ha
Part de grand vin :	34 %
Fûts neufs :	39 %
Degré Alcoolique :	14,5 %
Date de mise :	Le 11 juin 2018

### Note de dégustation

Belle couleur jaune pâle. Le sauvignon mûr apparaît avec son cortège de notes d'agrumes et de fruits à chair : pêche de vigne, abricot. A l'agitation, des notes fraîches de menthe complexifient le bouquet. L'entrée en bouche est grasse, onctueuse, sans faille. L'évolution est puissante et subtile à la fois, avec beaucoup de goût et de complexité des saveurs. La

finale est sévère, retendue par une belle acidité rafraîchissante. La symbiose entre le sauvignon et le sémillon est merveilleusement réussie.