



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<sup>ème</sup> 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<sup>ère</sup> 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

