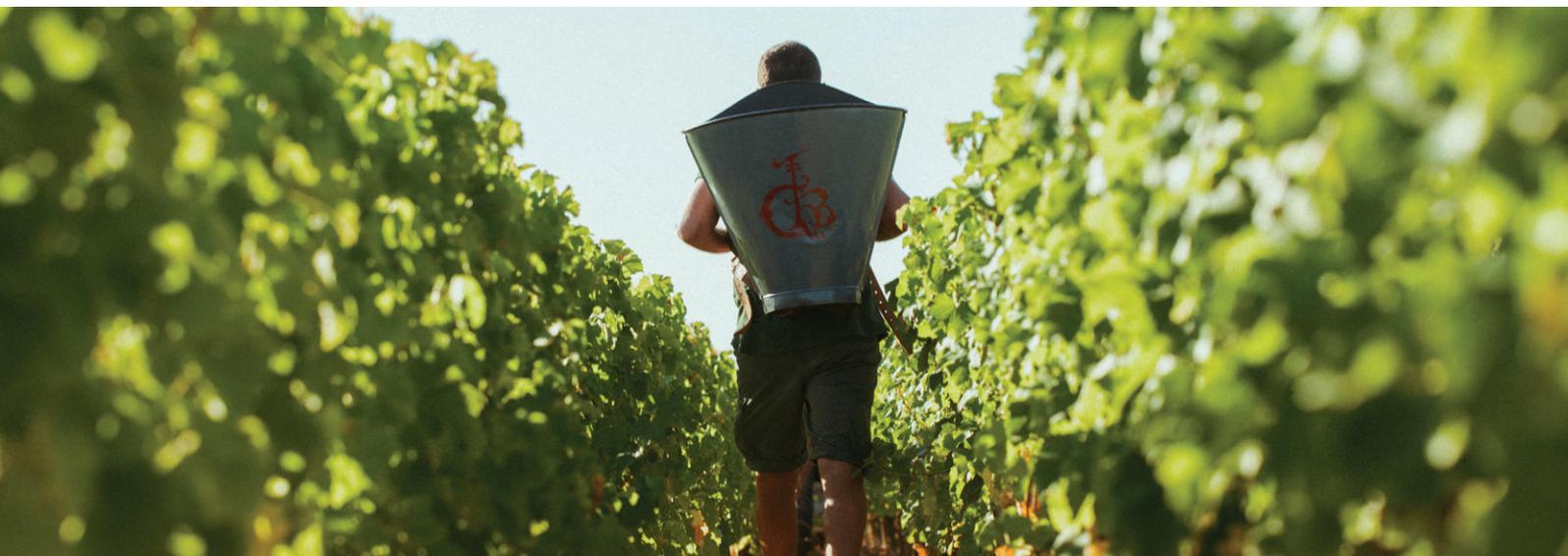




CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

2021



CÔTÉ VIGNOBLE

L'hiver 2021, par sa douceur, amène un débourrement précoce le 1er mars. Au printemps, le mois d'avril est marqué par un important épisode de gel dans le bordelais. La situation du vignoble de Haut-Brion démontre encore une fois sa valeur inestimable, puisque le gel épargna la grande majorité des parcelles. La pluie abondante aux mois de mai et juin a peu d'impact sur la vigne grâce au sol argilo-calcaire très drainant. Le début de l'été, dans la lignée du printemps, est humide et relativement frais et la vigne se développe lentement.

2021 est un millésime de vigneron, où le vignoble requiert beaucoup d'attention, avec des effeuillages sur les côtés les moins exposés au soleil et de l'éclaircissage sur les jeunes parcelles de merlot. Le terroir de Haut-Brion avec son sol de graves offre un ensoleillement indirect bénéfique à la maturité des grappes.



Début août, les turbulences font place à un climat chaud et sec, avec des nuits fraîches très favorables à l'évolution des raisins, tant sur le plan de la maturité technologique qu'aromatique. Un mois de beau temps permet d'arriver sereinement aux vendanges avec des raisins de belle qualité.



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

2021

VENDANGES

Blancs du 3 au 13 septembre *Rouges* du 13 septembre au 8 octobre

Les vendanges ont débuté sous un beau soleil, le vendredi 3 septembre pour les cépages blancs. La décision de débiter les vendanges est toujours un équilibre entre la maturité et les prévisions météorologiques. Ici, les deux paramètres se combinent harmonieusement et un grand millésime se dessine en blanc, avec des sauvignons et sémillons d'une intensité aromatique impressionnante tout en présentant une belle matrice acide.

Le terroir de Haut-Brion est connu et réputé pour sa précocité, grandement bénéfique lors des années où la maturité se fait attendre. Ainsi, les vendanges des rouges commencent le 13 septembre sur une première parcelle, avant de prendre leur véritable essor le 20 septembre. La maturité est finalement au rendez-vous, avec des raisins d'une grande fraîcheur, et des degrés d'alcool plus faibles que les dernières années, rappelant ainsi les millésimes classiques bordelais des années 90.

—> Découvrez les coulisses du millésime 2021 [en vidéo](#)





CHÂTEAU HAUT-BRION ROUGE

La couleur est sombre, belle et pourpre. Le nez se présente très aromatique, fin, dense et fruité. À l'agitation, le fruité domine, pur, frais et subtil.

L'attaque en bouche est abrupte, grasse et savoureuse. Les sensations de puissance et la délicatesse se mélangent et éveillent l'intérêt. Le vin évolue ensuite, plein, sans temps creux. La matrice est enrobée, fraîche et fruitée. Elle procure une sensation de plaisir. Le vin s'étire en finale en laissant une belle impression et épaisseur. Haut-Brion 2021 est assurément une grande réussite.

Assemblage

50,3% merlot, 38% cabernet sauvignon,
11,7% cabernet franc

Degré d'alcool

13,8° (provisoire)

Barriques neuves

73%



LE CLARENCE DE HAUT-BRION

Belle couleur rouge rubis éclatante. Le nez est fruité et dense. L'agitation révèle des notes complexes de mûre et framboise. L'attaque est serrée et savoureuse. Puis le vin évolue, plein, avec un goût de gelée de fruits rouges et une longueur moyenne. Le vin va se révéler à l'élevage et sera un bijou de gourmandise !

Assemblage

70,4% merlot, 18,2% cabernet sauvignon,
11,4% cabernet franc

Degré d'alcool

13,6° (provisoire)

Barriques neuves

28%



CHÂTEAU HAUT-BRION BLANC

Belle couleur jaune pâle avec des reflets verts. Le nez est intense avec des notes fruitées d'agrumes, de mangue et d'ananas. L'agitation révèle de la densité et de la profondeur aromatique. Le vin entre en bouche riche, frais, large et tendu à la fois. Il évolue, plein avec beaucoup de goût, sans lourdeur. Tantôt sauvignon dans l'exubérance, tantôt sémillon dans la chair et le sérieux de la construction.

Ce Haut-Brion est en définitive une superbe alliance aromatique et gustative entre le sauvignon et le sémillon qui nous ont offert, grâce aux conditions de ce millésime, ce qu'ils ont de meilleur.

Assemblage

57% sémillon, 43% sauvignon

Degré d'alcool

13,7° (provisoire)

Barriques neuves

44%



LA CLARTÉ DE HAUT-BRION

La couleur est jaune pâle avec des reflets verts. Le vin présente un nez intense, avec des notes délicates de fleurs blanches et de citron. L'attaque en bouche est large et généreuse. Le vin évolue ensuite, charnu et tendu à la fois. Des notes citronnées et fraîches persistent en fin de bouche et étirent le vin en longueur. C'est assurément une superbe Clarté !

Assemblage

56% sémillon, 44% sauvignon

Degré d'alcool

13,5° (provisoire)

Barriques neuves

46%