



CHATEAU
LARRIVET HAUT-BRION

PRIMEURS 2020

UN MILLÉSIME ATYPIQUE QUI N'AURA CESSÉ DE NOUS SURPRENDRE

L'année 2020 a été la plus précoce de ces dix dernières années.

L'hiver doux et pluvieux a favorisé un démarrage prématuré (le 9 mars, avec trois semaines d'avance) et une pousse accélérée de la végétation au printemps.

Un épisode de gel, le 27 mars, quasiment invisible, a néanmoins endommagé les bourgeons (déjà sensibles à cette période) ce qui explique en grande partie nos faibles rendements sur les blancs.

La période de pluie brève et intense qui a suivi, de fin mai à début juin, annonçait un millésime incertain.

Après un mois de juillet remarquablement chaud et un mois d'août très sec les vignes ont été mises à rude épreuve.

L'enracinement profond de nos vignes (40 ans d'âge moyen) couplé au travail régulier de nos sols leur ont cependant permis de puiser en profondeur les ressources nécessaires pour lutter contre un stress hydrique trop marqué.

Les conditions météorologiques fin août et début septembre ont permis de récolter des raisins à parfaite maturité et en bon état sanitaire avec 3 semaines d'avance, un record !

CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION, BLANC

NOTRE TERROIR SE RÉVÈLE

Les vendanges, entièrement manuelles, se sont déroulées du 21 au 27 août. Nos cépages, désormais bien implantés, ont pu puiser les ressources nécessaires au cœur du socle calcaire profond, élément qualitatif prépondérant de notre terroir de sols sablo-graveleux.

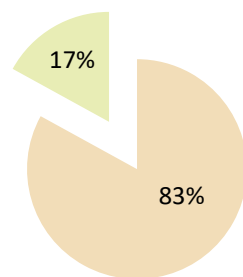
Vinification et élevage

Cette année en particulier, le travail au chai a été primordial. Les profils aromatiques étaient encore discrets à l'issue des vinifications. C'est notre savoir-faire de vinificateur et notre maîtrise de l'élevage, notamment par la sélection précise de l'origine et de la chauffe des barriques ainsi que la gestion des lies qui nous ont permis d'accompagner chaque parcelle vers son potentiel aromatique optimal.

Aujourd'hui, après plusieurs mois d'élevage, les vins révèlent l'expression de notre grand terroir de blanc.

Dégustation

Le premier nez, typique du sauvignon blanc, présente des notes de fruits jaunes très frais (ananas, abricot, pêche jaune). Après aération, le sémillon apporte des notes subtiles de fleurs séchées (tilleul) et un caractère légèrement miellé. En bouche, le vin est charnu et aérien. Une belle ligne de fraîcheur soutient la finale acidulée et persistante.



■ Sauvignon Blanc
■ Sémillon

CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION, ROUGE

L’AFFIRMATION D’UN STYLE

Les vendanges ont eu lieu du 07 au 29 septembre sous des conditions météorologiques très favorables. Nous avons ainsi pu vendanger en respectant le profil de nos trois croupes de graves, cœur de notre identité.

Vinification et élevage

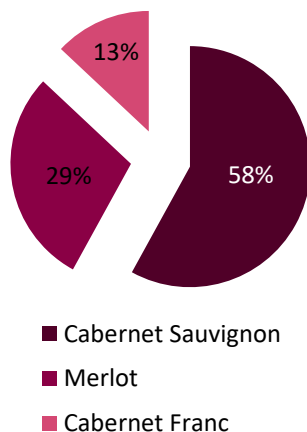
Depuis le millésime 2015, notre volonté est de produire des vins plus fins et plus élégants. Pour cela, nous avons modifié nos méthodes de vinification : respectant au mieux la vendange, les baies non foulées sont chargées par gravité et le recours aux pigeages nous permet de mener des extractions plus douces.

Cette année, les baies étaient particulièrement petites avec peu de jus. Seuls les pigeages ont été utilisés pour extraire couleur et tanins avec finesse, les températures de vinification ont été réduites et les temps de cuvaison sensiblement écourtés.

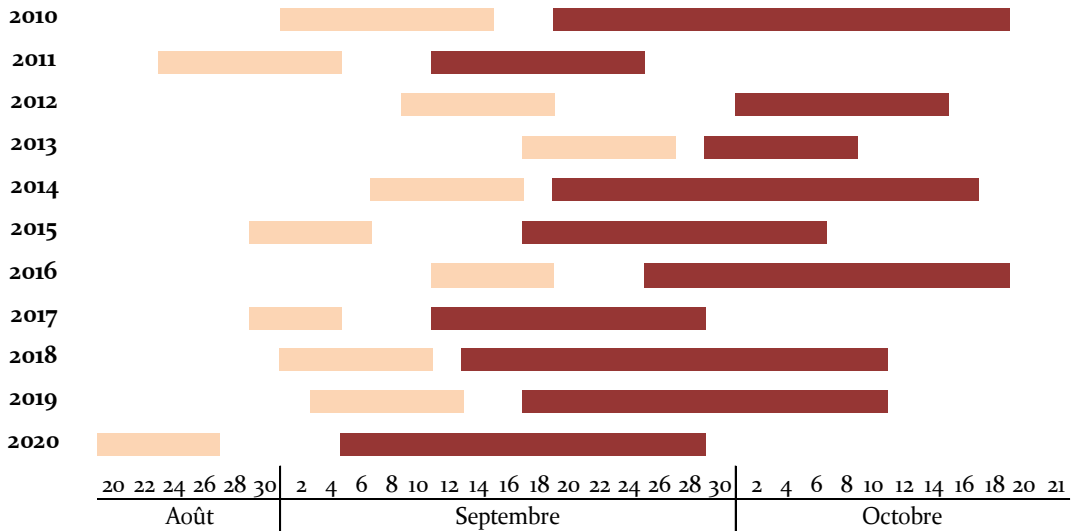
L'élevage de nos Cabernets est principalement réalisé en barriques neuves de chêne français légèrement chauffées. Nos Merlots sont majoritairement placés en amphores en terre cuite afin de préserver leur caractère fruité et leur rondeur suave.

Dégustation

De délicates notes de fruits noirs (cassis, mûre) et de fruits rouges juteux composent la palette aromatique. En bouche, le vin est suave, gourmand et bien équilibré. L'expression du fruit est nette, menée par la générosité des Merlots. Les Cabernets Francs apportent l'élégance et la fraîcheur tandis que les Cabernets Sauvignons soutiennent la trame tannique, souple et délicate.



Les dates de vendanges depuis 2010



« Château Larrivet Haut Brion Blanc et Rouge 2020 s'inscrivent dans la lignée des millésimes 2018 et 2019, confirmant l'évolution de notre style vers une expression plus identitaire entamée en 2016. »

Bruno Lemoine, Directeur Général

Production 2020

Château Larrivet Haut Brion Blanc : 18 000 bouteilles
Château Larrivet Haut Brion Rouge : 144 000 bouteilles

www.larrivethautbrion.fr

Bruno Lemoine, Directeur Général : dirgen@larrivethautbrion.fr
François Godichon, Directeur Technique : dirtec@larrivethautbrion.fr
Charlotte Mignon, Maître de Chai : mdc@larrivethautbrion.fr