



CHATEAU HAUT-BRION

CHATEAU HAUT-BRION BLANC 2016

Le Climat

Malgré un hiver et un printemps marqués par des conditions climatiques compliquées - pluies abondantes et températures en dessous des moyennes saisonnières -, la floraison s'est déroulée avec une homogénéité quasi-miraculeuse.

La grande sécheresse de l'été s'est conclue par un passage pluvieux, à la mi-septembre, très salubre pour la fin du cycle de maturité. En octobre, aucune pluie n'est venue perturber nos vendanges.

La fraîcheur des nuits, conjuguée aux journées chaudes, a permis d'élaborer des vins riches en couleur mais, aussi, frais et fruités.

Paradoxes ou miracle de la nature ? Nous répondrions plutôt, travail des Hommes et prédominance, une fois encore, des grands terroirs.

Quelques données

Dates des Vendanges :	Du 1 ^{er} au 13 Septembre
Assemblage :	Sauvignon : 70,5 % Sémillon : 29,5 %
Rendement :	64,2 hl/ha
Part de grand vin :	31,5 %
Fûts neufs :	48 %
Degré Alcoolique :	13,85 % (provisoire)
Production :	550 caisses de 12 bouteilles (estimation)

Note de dégustation

Belle couleur jaune soutenue, presque dorée. Le premier nez du Château Haut-Brion blanc est fin, complexe et fruité. L'agitation fait ressortir les agrumes, la pêche avec une pointe citronnée. La bouche est large, à l'attaque charnue, grasse. L'évolution est pleine et aromatique, sans lourdeur. Le Sauvignon trace sans être dominateur et vient rafraîchir et allonger la finale.

Le Château Haut-Brion blanc 2016 impressionne par son volume et sa puissance.