



## CHATEAU HAUT-BRION ROUGE 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 19 Septembre au 13 Octobre
Assemblage :	Merlot Noir : 56 % Cabernet Franc : 6,5 % Cabernet Sauvignon : 37,5 %
Rendement:	51,7 hl/ha
Part de grand vin :	53 %
Fûts neufs :	78 %
Degré Alcoolique :	13,9 % (provisoire)
Production :	11600 caisses de 12 bouteilles (estimations).

### Note de dégustation

La couleur est rouge vive avec des reflets grenat, violet. Le nez est très expressif et complexe : fruits rouges et noirs entremêlés, violette ... quelle remarquable impression de fraîcheur ! L'attaque en bouche est ample et juteuse. L'évolution du vin est incroyable de présence enrobée et charnue, sans agressivité. Le vin est large, épais, mais sans lourdeur. Tout est en place, rien n'est en trop. Et quelle saveur !!!

Ce Château Haut-Brion fait sans aucun doute partie des plus grandes réussites du cru.