



## CHATEAU LA MISSION 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 5 au 13 Septembre
Assemblage :	Sauvignon : 62,7 % Sémillon : 37,3 %
Rendement :	45,5 hl/ha
Part de grand vin :	31,6 %
Fûts neufs :	38 %
Degré Alcoolique :	14,15 % (provisoire)
Production :	540 caisses de 12 bouteilles (estimation)

### Note de dégustation

Belle couleur jaune avec des reflets verts. Le nez est intense, fruité, frais, légèrement mentholé. A l'agitation, le Sauvignon apparaît sous des notes de pêche blanche, d'agrumes. En bouche, le vin est juteux, puis, en évoluant, il devient puissant et gras. La finale est salivante, presque salée. Ce Mission Haut-Brion blanc, atypique par son assemblage pour la première fois à dominante Sauvignon, demeure un grand classique du cru, ciselé et d'une grande précision.