



IHB
**CHATEAU
LARRIVET HAUT-BRION**



Un millésime dans l'air du temps

2024 CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION **ROUGE • PESSAC-LÉOGNAN**

LE MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES: Le millésime 2024 à Bordeaux s'est déroulé sous des conditions climatiques plus classiques. L'hiver a été exceptionnellement humide, tout en restant doux. Cela a favorisé un débourrement ultra précoce dès la dernière semaine de mars. Le printemps, frais et humide, a entraîné une pression cryptogamique dès le 20 avril, nécessitant une gestion rigoureuse et une grande réactivité au vignoble. La floraison, étalée sur trois semaines, a été ralentie par ces conditions, retardant la précocité initiale du millésime. Contrairement aux attentes, le temps sec tant espéré ne s'est pas installé, et la fin du printemps est restée fraîche et humide. Juillet et août ont toutefois connu un déficit hydrique favorable à la production de grands vins. Les températures sont restées modérées, sans pic caniculaire majeur, permettant une véraison sur un rythme plus classique, dès les premières semaines d'août. Ce climat a conduit à des vendanges aux dates d'autrefois à Bordeaux, à partir de septembre, sous des conditions fraîches et humides.

DATES DE VENDANGES: du 19 septembre au 05 octobre

ELEVAGE: Elevage en barriques neuves et un vin pour les Cabernets. Elevage pour 5% des merlots en amphore de terre cuite.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 13 %

ASSEMBLAGE: 62% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 13% Cabernet Franc

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE EN PRODUCTION: 61 ha

TYPE DE SOLS: Graves recouvrant un sol à matrice argilo-sableuse (entre 2 et 4 mètres de profondeur), sur un sous-sol calcaire.

AGE MOYEN DES VIGNES: 35 Ans

VENDANGES: Vendange parcellaire. Erafflage. Non-foulage.

TRI: Premier tri sur table, puis tri optique.

VINIFICATION: Parcellaire en petites cuves bétons thermo-régulées, remplissage gravitaire, pigeages réguliers, macérations longues (4 semaines).

NOTES DE DÉGUSTATION:

Le millésime 2024, marqué par un climat plus frais, révèle un vin élégant, équilibré et d'une grande accessibilité dès sa jeunesse. Moins solaire que ses prédécesseurs, il conserve la signature veloutée propre à Larrivet Haut-Brion, avec des tanins délicats et soyeux qui accompagnent une belle trame aromatique. Dès l'ouverture, le vin séduit par sa pureté et son éclat, dévoilant des arômes croquants de petits fruits rouges – framboise, groseille, cerise – qui s'entrelacent avec des notes subtiles d'encre et de graphite, apportées par le Cabernet Franc. En bouche, l'attaque est juteuse et fraîche, offrant un bel équilibre entre rondeur et dynamisme. Le Merlot, récolté sur la fraîcheur, apporte une touche aérienne. Le Cabernet Sauvignon, dont la maturité a été atteinte grâce à la diversité des terroirs de graves, assure une belle structure et une profondeur subtile. Le Cabernet Franc, quant à lui, insuffle une dynamique en deuxième partie de bouche, apportant de la densité sans excès de puissance.

Le millésime 2024 s'inscrit parfaitement dans l'air du temps : un plaisir immédiat porté par la gourmandise et l'équilibre, qui reflètent pleinement l'esprit du millésime et l'identité de Larrivet Haut-Brion.