



LE CLARENCE  
DE HAUT-BRION

## LE CLARENCE DE HAUT-BRION 2017

### Le Climat

Un printemps chaud et ensoleillé accélère le rythme de croissance de la vigne, dont le démarrage est noté le 13 mars. Deux épisodes de gel, à la fin du mois d'avril, rappellent au vigneron combien leur art est fragile et la nature indomptable.

Le déficit hydrique est un facteur marquant du millésime, atteignant même 50%, en juillet et août. Toutefois, les pluies significatives de juin auront préservé la plante de cette sécheresse. Un ensoleillement au-dessus de la moyenne, des journées très chaudes (29 jours à plus de 30°C), tempérées par des nuits fraîches (permettant à la vigne de mûrir sans stress) sont les autres facteurs favorables de l'année.

Nous retrouvons tout cela dans la richesse de nos vins, qui ont aussi conservé la fraîcheur indispensable à l'équilibre que nous recherchons. Le mois de septembre - hormis la deuxième semaine dont les pluies, espérées, ont permis aux Cabernets une fin de cycle paisible – a favorisé les vendanges, réalisées dans de très bonnes conditions.

Le 2017 a toutes les qualités pour devenir un millésime de référence.

### Quelques données

Dates des Vendanges : Du 31 Août au 29 Septembre

Assemblage :  
Merlot Noir : 55 %  
Cabernet Franc : 5,3 %  
Cabernet Sauvignon : 38 %  
Petit Verdot : 1,7 %

Rendement : 48 hl/ha

Part de la production : 37 %

Fûts neufs : 22 %

Degré Alcoolique : 14 %

Date de mise : Du 10 au 12 juin 2019

### Note de dégustation

Belle couleur sombre, profonde. La première perception révèle la pleine maturité des fruits. De la densité, de la profondeur à l'agitation. Et déjà de la complexité. L'attaque en bouche est large et fruitée, puis le vin évolue sur des tanins amples, juteux et serrés. Superbe précision dans la construction.