



**CHATEAU HAUT-BRION**

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

**2022**



## CÔTÉ VIGNOBLE

Le début de l'hiver 2021, pluvieux, permet d'alimenter les réserves hydriques des sols. Dès février, les températures s'élèvent au-dessus des normales de saison et entraînent un démarrage précoce de la végétation. Le début du mois d'avril est marqué par un épisode de gel plus étendu mais de moindre intensité que celui de l'année précédente. L'impact sur les vignes de Haut-Brion est minime. En mai, les températures sont douces et la croissance de la vigne est soutenue. La floraison se déroule dans de bonnes conditions et le déficit hydrique est compensé par les pluies de juin. Trois importantes vagues de chaleur, fin juin, en juillet et en août, marquent l'été, combinées à une quasi-absence de pluies. Les excès de l'été n'ont cependant pas entravé la maturité des raisins qui est atteinte précocement en août, après quelques pluies bienvenues qui parachèvent celle-ci.



**Le millésime 2022 est caractérisé par un temps chaud et sec qui a nécessité une adaptation des pratiques viticoles, avec très peu d'opérations en vert afin de protéger les raisins de la chaleur et du soleil.**



**CHATEAU HAUT-BRION**

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

2022

## VENDANGES

*Blancs* du 17 au 23 août *Rouges* du 29 août au 15 septembre

Les vendanges des blancs débutent le 17 août, sous le soleil, et font de ce millésime le plus précoce après 2003. Afin de préserver les précurseurs d'arômes des cépages blancs, les vendanges commencent tôt le matin et les raisins sont refroidis lors de leur arrivée au chai. Les équipes sont doublées afin de rentrer rapidement les raisins (en une semaine, au lieu de deux habituellement) et les récolter à leur optimum. Les sauvignons sont aromatiques et les sémillons particulièrement fins et élégants. L'état sanitaire tout comme la maturité des raisins récoltés sont parfaits et le tri n'écarte que peu de baies. La vendange des rouges commence le 29 août avec les jeunes plantes puis les merlots, dans des conditions toujours idéales. L'aromatique et les analyses sont superbes et prédisent une grande année. Ces vendanges rappellent une fois de plus qu'il ne faut pas douter de la résilience de la vigne, même lors d'années où les conditions sont extrêmes.





## CHÂTEAU HAUT-BRION ROUGE

La couleur est profonde et très belle. Le nez est envoûtant. L'agitation confirme cette impression de fruité parfait. L'été chaud ne paraît pas : la vigne a répondu aux excès du climat de 2022 et les fruits sont mûrs, précisément mûrs. L'agitation du verre donne l'envie, bien sûr, d'aller plus loin. L'attaque est large, serrée, envoûtante, précise. Puis le vin déroule sa trame, rebondi, s'allonge généreusement. Tramé et généreux à la fois. C'est enchanteur et tout en devenir : passionnant !

### *Assemblage*

53,6% merlot, 35,4% cabernet sauvignon,  
11% cabernet franc

### *Degré d'alcool*

14,45° (provisoire)

### *Barriques neuves*

62,9%



## LE CLARENCE DE HAUT-BRION

Le vin est rouge pourpre, sa couleur est profonde. Le nez du Clarence est assez intense et se révèle à l'agitation : fruit rouge, frais et mûr, à la fois. L'entrée en bouche est précise, serrée, caractéristique d'un très grand vin. Puis le vin évolue, agréable, tramé. Les tanins sont là, mais juteux, sans dureté. Ce Clarence est incroyablement frais et séducteur.

### *Assemblage*

62,1% merlot,  
21,9% cabernet sauvignon,  
14,5% cabernet franc, 1,5% petit verdot

### *Degré d'alcool*

14,4° (provisoire)

### *Barriques neuves*

20%



## CHÂTEAU HAUT-BRION BLANC

Couleur jaune clair, avec des reflets verts. Le nez est séduisant, puissant et mûr, complexe. L'attaque est ample et grasse : on a l'impression de croquer dans une pêche blanche, bien juteuse. La finale est tactile et parfumée. Quel vin !

### *Assemblage*

51,4% sémillon, 48,6% sauvignon

### *Degré d'alcool*

14,2° (provisoire)

### *Barriques neuves*

40,4%



## LA CLARTÉ DE HAUT-BRION

La couleur de cette Clarté est jaune clair, avec des reflets verts. Nez intense où le sauvignon domine, mûr et légèrement truffé. L'entrée en bouche est délicate et parfumée. Le vin se déroule, tendu, séveux et agréable. Les excès du millésime (chaleur et sécheresse) ne sont pas présents. Incroyable. Du plaisir pur !

### *Assemblage*

46,3% sémillon, 53,7% sauvignon

### *Degré d'alcool*

13,8° (provisoire)

### *Barriques neuves*

38,2%