

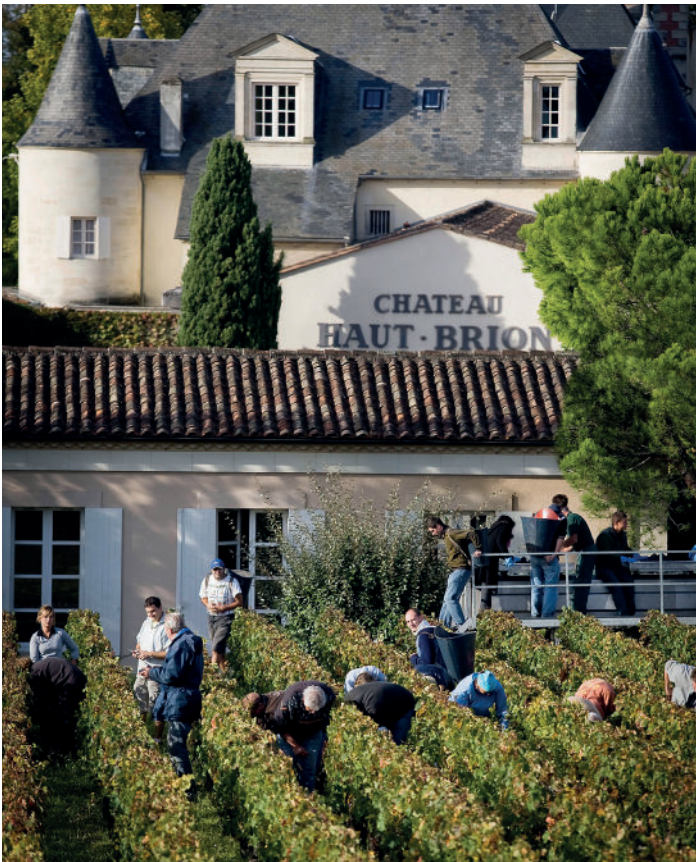


CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MILLÉSIME 2019

CHALEUR & FRAÎCHEUR



« Les ingrédients de la recette 2019 sont de l'ensoleillement, des vagues de chaleur, de la sécheresse et des épisodes pluvieux orageux. Vous rajoutez la magie du grand terroir, un saupoudrage humain respectueux de cet environnement et vous obtenez des vins d'un surprenant équilibre, mûrs et frais.

2019 a donc tout pour un devenir un grand millésime. Ce millésime 2019, le 96^{ème} millésime réalisé par ma famille, est aussi un hommage à mon père qui a tiré sa révérence à la fin des vendanges 2019. Il aura signé 43 millésimes de Haut-Brion. »

Jean-Philippe DELMAS

CÔTÉ VIGNOBLE

L'hiver 2018-2019 - doux et sec - mène à un débourrement plutôt précoce, au 1^{er} mars.

Puis, au printemps, avec les températures fraîches, la vigne pousse doucement. La floraison est belle sans coulure ni millerandage. La croissance de la vigne est soutenue par des pluies notables et régulières en juin et la vigne développe une très belle surface végétative. Ensuite, l'année 2019 est marquée par plusieurs épisodes caniculaires dès la fin juin. Le mois de juillet, particulièrement chaud, se place au 3^{ème} rang des mois de juillet les plus chauds, après juillet 2006 et 2013, avec un record à 42°C le 23 juillet.

UN ÉTÉ CHAUD ET SEC

Au mois d'août, la différence de températures entre les nuits fraîches et les journées chaudes favorise le développement des anthocyanes (qui donnent couleur et tannins). La véraison se déroule relativement lentement, sur les cabernets francs et sauvignon en particulier, en raison des épisodes de chaleur mais ces épisodes n'entraînent pas de blocage de la vigne. Celle-ci achève sans difficulté la maturation du raisin sur tous les cépages en blanc - qui sont prêts à être vendangés - et sur les merlots les plus précoces.

En septembre, la pluie tant attendue, arrive le 9 puis du 21 au 25, sans conséquence sur les grappes.

Entre ces deux épisodes pluvieux, l'air continental sec et chaud accélère la fin de la maturité du raisin sur tous les cépages en rouge.

Découvrez la vidéo des coulisses du millésime 2019 en [cliquant ici](#)

UN ORDRE EXCEPTIONNELLEMENT INVERSÉ POUR LES BLANCS

Les vendanges des blancs commencent le 29 août. L'état sanitaire des raisins est parfait. La fin de maturation en conditions chaudes nous fait craindre une chute de l'acidité en particulier sur les sémillons. Ainsi, nous décidons de changer l'ordre habituel des vendanges.

Après avoir ramassé les premiers lots de sauvignon blanc très mûrs, nous vendangeons tout de suite les grappes dorées de sémillon afin de garder le plus possible de fraîcheur sur ce cépage, puis nous terminons la vendange des sauvignons blancs. Une vendange sur mesure pour exprimer le meilleur des raisins !

La 1^{ère} dégustation des vins blancs, réalisée à l'aveugle, nous confirme que cet ordre de vendange inversé était avantageux cette année : les sauvignons blancs ont un caractère mûr sans excès et un très bon équilibre acide. Les sémillons présentent quant à eux une matrice acide très intéressante. La récolte en blanc est généreuse et d'un très bon niveau qualitatif.

UNE QUALITÉ AU RENDEZ-VOUS POUR LES TROIS CÉPAGES ROUGES

Les vendanges des rouges débutent un peu plus tard le 10 septembre.

Les conditions de récolte des merlots sont particulièrement belles et chaudes. Les raisins à parfaite maturité, riches en sucre, donnent des vins riches, structurés et généreux en bouche.

Les cabernets francs, quant à eux, sont ramassés après une période de pluie qui leur a été bénéfique. Ce cépage nous surprend par son niveau de maturité aromatique et gustative, ainsi que par le côté soyeux de sa matière tannique.

Les pluies de septembre sont aussi particulièrement bénéfiques au cépage cabernet sauvignon en leur permettant d'atteindre la parfaite maturité.

Les rendements en rouge sont également généreux et la qualité est au rendez-vous sur les trois cépages rouges, comme sur le millésime 2009.

VENDANGES



LE CLARENCE DE HAUT-BRION

Le caractère d'un grand cru accessible plus rapidement

Très proche en élégance et en style de Château Haut-Brion, ce petit frère - harmonieux et racé - est une ode au terroir particulier des Graves avec son nez de tabac et de fruits noirs. Le Clarence réunit toutes les qualités d'un grand vin, tout en arrivant plus rapidement à maturité.

La couleur est rouge sombre. Le nez est intense, charmeur, sur des fruits rouges. Le vin entre en bouche, savoureux et serré à la fois. La trame tannique apparaît rapidement, dense et enrobée. Le fruit frais domine en finale, en laissant une impression agréable, aérienne. Ce vin par sa structure tannique et sa densité nous rappelle le 2006.

Le second vin du Premier Cru Classé en 1855 a été rebaptisé Le Clarence de Haut-Brion, à partir du millésime 2007, en hommage à Clarence Dillon, acquéreur de la propriété en 1935. Les millésimes antérieurs - jusqu'au début du XX^{ème} siècle - sont nommés Château Bahans Haut-Brion.



CHÂTEAU HAUT-BRION ROUGE

Premier grand cru classé en 1855

Superbe couleur rouge pourpre profonde. Le premier nez est intense et subtil à la fois. Le fruité est mûr et l'agitation révèle la complexité aromatique de ce vin.

Le vin possède une attaque incroyable de suavité et de délicatesse. Puis, il déroule en remplissant la bouche, sans jamais « montrer les muscles ». Les tanins sont serrés sans dureté, subtils et envoûtants. La finale est longue, parfumée. Encore une fois, Haut-Brion étonne par sa capacité à sublimer la complémentarité du merlot, du cabernet franc et du cabernet sauvignon.

Ce millésime 2019 de Haut-Brion s'inscrit au tableau des très belles réussites des millésimes produits avec un été chaud et sec.

Ce grand vin possède la structure d'un 2005 avec la fraîcheur du 2010. Un 1990 moderne, plus riche.

ASSEMBLAGE 2019

48.7% merlot
8.1% cabernet franc
43.2% cabernet sauvignon

Degré alcool étiquette estimé : 14.5%

Vendanges du 10 septembre au 03 octobre



ASSEMBLAGE 2019

72.8% merlot
16.3% cabernet franc
10.9% cabernet sauvignon

Degré alcool étiquette estimé : 15%

Vendanges du 10 septembre au 03 octobre



CHÂTEAU HAUT-BRION BLANC

Une icône dans le monde des vins blancs d'exception

Évoquer le vin blanc de Château Haut-Brion c'est conjuguer la rareté, l'excellence et la richesse aromatique. Seulement 400 caisses sont produites par millésime. L'assemblage particulier de sémillon et sauvignon donne à ce vin, issu d'un terroir de Graves, une concentration et une largeur atypiques pour un Bordeaux blanc sec.

La couleur est jaune pâle, belle. Le premier nez est intense, marqué par le sauvignon, aérien mais mûr, délicat et frais. À l'agitation, l'impression de « densification » et de complexité est incroyable : le sémillon se comporte, sans aucun doute, comme un exhausteur d'arôme.

L'entrée en bouche est ample, savoureuse et parfumée. Puis, le vin s'étire sur une longueur fantastique, sans faiblir et révèle des saveurs épicées. Ce Haut-Brion démontre que les années avec un été très chaud et sec peuvent conduire à des vins blancs d'une fraîcheur et d'une puissance de saveurs fabuleux.

Un des plus beaux Haut-Brion blanc très proche du 2017 et sans doute un futur 1993, une des plus belles réussites de ces dernières années.

ASSEMBLAGE 2019

64.4% sauvignon
35.6% sémillon

Degré alcool étiquette estimé : 14%

Vendanges du 29 août au 09 septembre

LA CLARTÉ

L'expression du sémillon dans un vin blanc sec d'une grande finesse

Ce second vin blanc est commun aux Châteaux Haut-Brion et La Mission Haut-Brion. Issu de l'assemblage des seconds vins des deux propriétés, la Clarté de Haut-Brion est élaboré à partir des cépages sémillon et sauvignon (environ 1000 caisses par millésime). Une très belle entrée en matière avant de découvrir ses aînés.

La couleur est jaune pâle. Le premier nez est moyennement intense puis se révèle à l'agitation, subtilement sauvignonné avec des notes anisées et épicées. En bouche, le vin avance, délicat et parfumé, puis il s'épaissit en laissant apparaître de la chair avec une belle acidité. Les fleurs blanches dominent les arômes de fin de bouche. Ce vin sera superbe à boire sur sa jeunesse. 2019 est le premier Clarté avec une dominante sauvignon blanc donc très difficile à comparer avec des millésimes précédents. Avec une expression de fruits incroyable, il est unique !



ASSEMBLAGE 2019

51.7% sauvignon
48.3% sémillon

Degré alcool étiquette estimé : 13.5%

Vendanges du 29 août au 10 septembre