



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