



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

2025

2025 incarne pleinement
la signature singulière de Château Haut-Brion,
où l'expression souveraine du terroir se dévoile.
La magie de l'assemblage livre un vin remarquable,
à la plénitude de l'équilibre.



LE MILLÉSIME

Une année superlative marquée une météo extrême, mais des vendanges se-reines. Un début de récolte précoce, mais un rythme ralenti par la sécheresse, où la patience fut cruciale. Des raisins rares et minuscules, mais un potentiel extraordinaire. Si les contrastes ont jalonné l'année, l'évidence s'impose au-jour'hui : 2025 chemine sur la voie des plus grands millésimes de Haut-Brion.

VENDANGES

Blancs
du 14 au 21 août

Rouges
du 1^{er} au 18 septembre



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



CHÂTEAU HAUT-BRION ROUGE

La robe est rouge sombre, intensément colorée, moirée de reflets pourpres. Le premier nez est discret, tout en retenue et élégance, fidèle à l'identité de Haut-Brion. Viennent ensuite des notes florales, puis de fruits noirs, de cerise et même d'eucalyptus. La bouche est précise, le vin déroule sa trame, d'une densité presque texturée et éminemment racée. La fraîcheur fruitée du milieu de bouche, parée de tannins raffinés, contribue à éveiller tous les sens. Puis, le vin avance encore, sphérique, omniprésent, avec une puissance et une persistance qui en font un véritable feu d'artifice aromatique. Une finale paradoxalement sans fin dont la conclusion inéluctable résonne comme une évidence : Haut-Brion est éternel.

Assemblage

62% merlot, 26,2% cabernet sauvignon,
11,8% cabernet franc

Degré d'alcool

13,05° (provisoire)

Barriques neuves

59%



LE CLARENCE DE HAUT-BRION

La robe du vin est d'un rouge dense, presque pourpre. Le vin nous offre un premier nez suave et plaisant de fruits noirs mûrs, avec une touche de fraîcheur mentholée. Dès l'entrée en bouche, des arômes intenses de mûre, de chocolat et une salinité très salivante se révèlent. Le vin se déploie, tout en volume, monte en puissance avec un toucher de bouche superbement velouté. Les tannins sont présents et portent le vin avec beaucoup de raffinement. 2025 est un superbe millésime et cela se traduit dès à présent par des vins d'un immense potentiel, mais que l'on peut aussi apprécier dans la jeunesse : c'est le propre des grands millésimes.

Assemblage

66,5% merlot, 28,3% cabernet sauvignon, 5,2%
cabernet franc

Degré d'alcool

13,25° (provisoire)

Barriques neuves

17%



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2025



CHÂTEAU HAUT-BRION BLANC

Belle robe brillante, d'une couleur jaune clair. Dès le premier nez, une grande finesse se dévoile, portée par des touches de fleurs blanches, d'acacia, de sureau et une pointe d'épices douces. En bouche, la trame est précise et serrée, complexe, au fruité acidulé. Le vin se déroule, tout en volume, avec des arômes d'agrumes, de pain d'épices et une densité qui se rappelle à nous à chaque instant. Ce Haut-Brion blanc est un vin riche, au grand potentiel, qui révèle toute sa profondeur délicate aux palais attentifs et patients.

Assemblage

47% sémillon, 53% sauvignon blanc

Degré d'alcool

14,55° (provisoire)

Barriques neuves

45%

LA CLARTÉ DE HAUT-BRION

Jolie couleur jaune pâle, avec des reflets verts. Un premier nez légèrement fumé, au fruité avenant, avec des notes de pêche, de fruit de la passion et une pointe d'abricot. L'attaque est fraîche et ciselée et le vin offre de gracieuses notes florales. La bouche est d'une suavité douce, avec des notes d'agrumes et de litchi. Le vin offre une bonne longueur, avec une légère salinité en finale : c'est une belle Clarté de Haut-Brion, aromatique et très équilibrée.

Assemblage

76,5% sémillon, 23,5% sauvignon blanc

Degré d'alcool

13,75° (provisoire)

Barriques neuves

59%