



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2023

Le Climat

L'hiver est marqué par une forte pluviométrie et des températures relativement basses. En février, cette météo, pluvieuse mais plutôt chaude, permet au débourrement, mi-mars, d'être suivi d'une croissance très soutenue de la vigne. La situation privilégiée de notre vignoble, hautement ventilé, associée à la vigilance quotidienne de nos équipes, limitent le développement des maladies, notamment le mildiou, durant toute la saison. La floraison, quant à elle, se déroule dans d'excellentes conditions. Cette croissance, favorisée par des conditions presque « tropicales », nécessite des opérations en vert renforcées. Un éclaircissage conséquent est réalisé, suivi d'un effeuillage, côté soleil levant, sur près de la moitié du vignoble. En revanche, le rognage est limité afin de préserver la fraîcheur des sols et de faire bénéficier aux raisins de l'ombre portée. Les vendanges des blancs débutent le 21 août, sous un soleil caniculaire, nous obligeant à ramasser les grappes tôt le matin, afin de préserver leurs arômes. L'état sanitaire est bon et les premiers jus annoncent un millésime frais, avec une belle acidité. La vendange des rouges commence le 6 septembre, toujours sous de fortes chaleurs. La récolte 2023 est généreuse, elle présente une belle maturité sur l'ensemble des cépages, une bonne concentration en arômes ainsi qu'en sucre. Ce millésime 2023 s'inscrira, sans doute, dans nos annales comme ayant l'une des récoltes les plus longues, en termes de nombre de jours de ramassage, de l'histoire du Domaine !

Quelques données

Date de Vendanges du 6 septembre au 4 octobre

Assemblage Merlot : 52,3 % ; Cabernet Sauvignon : 38,6 %

Cabernet Franc : 9,1 %

Barriques neuves 68,7 %

Degré Alcoolique 14,5 %

Note de dégustation

Belle couleur rouge sombre, profonde, avec des reflets pourpres. Le nez est plutôt discret, à ce stade. L'agitation révèle un monde aromatique complexe, subtil, de fruits rouges et noirs à juste maturité. On y trouve déjà ces notes réglissées, fumées, marqueurs de très belles bouteilles du cru. L'entrée en bouche est remarquable de douceur et de présence immédiate. Puis le vin évolue, puissant mais toujours savoureux, pour finir long et parfumé. Indéniablement un très grand Haut-Brion !

