



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2022

Le Climat

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. 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. Les vendanges des blancs débutent le 17 août, sous le soleil, et font de ce millésime le plus précoce après 2003. Les équipes sont doublées afin de rentrer rapidement les raisins 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.

Quelques données

Date de vendanges du 17 au 23 août
Assemblage Sauvignon Blanc : 53,7 %
Sémillon : 46,3 %
Barriques neuves 38,2 %
Degré Alcoolique 14 %

Note de dégustation

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 !

