



CHATEAU
LA MISSION HAUT-BRION
CRU CLASSÉ DE GRAVES

2024



CÔTÉ VIGNOBLE

L'année 2024 a été indéniablement plus fraîche que les précédentes, mais son hiver humide, marqué par la douceur, fut à l'origine d'un débourrement précoce de presque deux semaines, à partir de la mi-mars. Dans les mois qui ont suivi, l'humidité s'est durablement installée avec une pluviométrie importante et la croissance de la vigne s'en est trouvée ralenti. Dès le début du printemps, une pression précoce des maladies cryptogamiques s'est manifestée et les équipes ont été au rendez-vous pour surveiller attentivement et intervenir dans le vignoble lorsque c'était nécessaire. La floraison arriva tardivement et se déroula de manière homogène pour les blancs, tandis que les rouges présentèrent quelques coulures, liées à la météo. En juillet, à la faveur de belles conditions météorologiques, la vigne se déploya pleinement et les équipes l'accompagnèrent avec des travaux en vert minutieux, protégeant les grappes par la limitation des organes verts et par un effeuillage précis pour aérer les baies et limiter l'humidité.



2024 fut marquée par une saison exigeante mais la vigne, accompagnée avec une grande justesse et persévérance par nos équipes engagées, offrit une récolte dont les premiers jus laissèrent entrevoir des vins plein de promesses.



CHATEAU
LA MISSION HAUT-BRION
CRU CLASSÉ DE GRAVES

2024

VENDANGES

Blancs du 3 au 9 septembre *Rouges* du 18 septembre au 2 octobre

Si la saison végétative a été indéniablement moins abondante que la généreuse année 2023, le terroir a, une fois de plus, eu un rôle déterminant : sa précocité a amené les raisins aux degrés alcooliques souhaités rapidement, permettant de débuter la récolte dès les premiers jours de septembre pour les blancs, dans un très bon état sanitaire. Une combinaison appréciable de journées modérément chaudes et de nuits fraîches a donné des sauvignons expressifs et des sémillons aux arômes délicats. Après pressurage, les jus étaient fins, équilibrés, charmeurs même. Courant septembre s'invita un vent de Nord-Est qui, durant six jours, sécha le vignoble et préserva ainsi l'état sanitaire dans celui-ci, tout en apportant un supplément de concentration aux merlots et cabernets. La vendange des rouges commença ensuite, minutieuse et méticuleuse par le tri effectué dans le vignoble ainsi qu'à l'arrivée au chai, afin de ne retenir que les baies colorées, mûres et en parfait état. Le raisin nous le rendit bien, avec des jus aromatiques et fruités qui présageaient de beaux vins, prouvant une fois encore que nature et savoir-faire alliés produisent des miracles.



Domaine Clarence Dillon



CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION ROUGE

Très belle couleur rouge grenat avec des reflets violets. Le nez est puissant, intense, complexe. Déjà très typique du cru ! L'agitation révèle une farandole de fruits rouges et noirs avec des notes de réglisse. C'est très beau ! L'entrée en bouche est large et charnue. Le vin évolue ensuite avec beaucoup de charme, sans aspérité, plein et avec un goût incroyable. Ce Mission Haut-Brion 2024 est la réponse parfaite de ce cru à la difficulté climatique de ce millésime. L'été sans pluie a permis à la vigne de s'occuper de façon inattendue et réussie de la maturité de ses fruits !

Assemblage

46,5% merlot,

51% cabernet sauvignon, 2,5% cabernet franc

Degré d'alcool

13,2° (provisoire)

Barriques neuves

75%



LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION

Belle couleur rouge grenat soutenue. Le premier nez est intense, très fruits rouges mûrs. L'agitation renforce l'impression réconfortante que l'on ressent lorsque l'on va croquer une belle cerise noire bien charnue. L'attaque est fraîche, ciselée, précise. Le corps du vin, sans être d'un grand volume, évolue sur des tanins serrés, sans agressivité. Le cabernet sauvignon domine et la finale est très aromatique. Très beau vin.

Assemblage

29,2% merlot,

56,3% cabernet sauvignon, 14,5% cabernet franc

Degré d'alcool

12,9° (provisoire)

Barriques neuves

31%

2024



CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION BLANC

La couleur est jaune pâle, délicate. Le premier nez est envoûtant, profond ! L'agitation révèle de la complexité. Les fruits exotiques mûrs (mangue, goyave) se mêlent à des notes délicates d'épices (cannelle, poivre blanc). L'attaque est large et grasse. Le vin se développe, puissant, plein, avec une belle vibration acide. Quelle matière pour un blanc, quelle présence en bouche ! Mission blanc 2024 est à n'en pas douter un grand millésime dans ce cru si particulier.

Assemblage

59% sémillon, 41% sauvignon

Degré d'alcool

13,7° (provisoire)

Barriques neuves

40%



LA CLARTÉ DE HAUT-BRION

Belle couleur jaune pâle avec des reflets verts. Le nez de ce vin est fin, élégant. A l'agitation, des notes de melon mêlées à la pêche blanche apparaissent. Ensuite, des notes sauvignonnées tracent délicatement, accompagnées d'épices nobles. L'entrée en bouche est savoureuse et aromatique. Puis, le vin se développe avec du gras ainsi qu'une belle présence acide. La saveur du sémillon domine avec tact. La finale de ce Clarté est sapide avec de très beaux amers désaltérants : elle appelle inexorablement à la gorgée suivante !

Assemblage

64,5% sémillon, 35,5% sauvignon

Degré d'alcool

13,1° (provisoire)

Barriques neuves

42%