



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2020

Côté vignoble

L'hiver puis le printemps 2020 ont été doux et humides, avec un démarrage très précoce de la vigne avec un débourrement le 17 février. C'est la troisième année la plus précoce de mémoire connue à Château Haut-Brion. Au printemps, il a fallu apporter une attention toute particulière à la vigne. La floraison a elle aussi été précoce. L'été, la chaleur et la sécheresse ont ralenti la croissance, ce qui a permis une maturation lente des raisins parfaitement sains au moment des vendanges. Tous ces phénomènes météorologiques ont créé des conditions idéales pour l'élaboration de vins concentrés et frais à la fois.

« En dehors de ces conditions idéales pour élaborer des vins d'une grande richesse avec une incroyable fraîcheur, le millésime 2020 restera dans les mémoires comme une aventure humaine extraordinaire. Nous pouvons qualifier le Château Haut-Brion 2020 d'exceptionnel. » Jean-Philippe Delmas

Pour découvrir les coulisses du millésime 2020 en vidéo [cliquez ici](#).



Vendanges

Le 20 août, les vendanges de blancs ont débuté sous un soleil de plomb. Dès réception, les raisins sont refroidis à une dizaine de degrés par un tunnel de refroidissement, afin de préserver au maximum le fruit et les arômes.

A la fin de la récolte des sémillons et sauvignons, il a fallu attendre exceptionnellement une semaine avant de débuter les vendanges des rouges, afin d'atteindre la maturité parfaite des raisins. Cette pause a permis de terminer sereinement la descente en barriques des blancs. La patience a porté ses fruits puisque les trois cépages rouges récoltés étaient d'une qualité exceptionnelle, en particulier le cabernet franc qui, grâce aux réserves en eau constituées dans les sols au printemps, a très bien résisté à l'été caniculaire.

Une extraction douce et respectueuse du raisin a été la clef pour laisser s'exprimer pleinement toute la qualité et le potentiel de la matière première. Le merlot apporte de la chair, tandis que le cabernet sauvignon structure le vin et que le cabernet franc incarne pleinement l'esprit du Château Haut-Brion 2020.

Château Haut-Brion rouge

La couleur de ce Château Haut-Brion est rouge sombre, éclatante. Le nez, sans agitation, est déjà complexe avec des notes fraîches et épicées à la fois. L'agitation confirme une maturité de fruits juste et sans excès.

L'entrée en bouche est incroyablement serrée et précise. Le vin s'affirme aussitôt, avec une présence immédiate. Jamais l'évolution n'est agressive, mais quelle présence en bouche ! Les sensations tactiles sont complétées par le goût, les saveurs. Les tannins sont pleins, raffinés, juteux. Très belle persistance même une fois qu'il n'est plus en bouche. La partition écrite par les trois cépages, merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon est incroyablement juste et harmonieuse.

Assemblage :

42,8% merlot

39,7% cabernet sauvignon

17,5% cabernet franc

Degré d'alcool estimé : 15°

Vendanges du 7 au 29 septembre



Château Haut-Brion blanc

Ce vin présente une belle teinte jaune. Le nez est intense et fruité avec des notes d'agrumes et de fruits de la passion. Le sauvignon, bien mûr, est très présent et confère beaucoup de complexité. Le vin est ample à l'attaque et évolue : gras et confortable, sans pause, vers une finale parfumée. C'est un Château Haut-Brion blanc plein de soleil et de plaisir.

Assemblage :

71,4% sauvignon blanc

28,6% sémillon

Degré d'alcool estimé : 13,9°

Vendanges du 20 au 27 août



Le Clarence de Haut-Brion



Très belle robe d'un pourpre intense, accompagnée d'un superbe nez, mûr, de cassis et de cerise. On retrouve des fruits rouges frais et des notes boisées, épicées, de grande élégance. L'attaque en bouche est serrée et savoureuse puis le vin avance, d'une grande densité, puissant mais jamais sec. Les tannins sont serrés et enrobés. Belle longueur en bouche, fruitée et agréable. C'est un superbe Clarence de Haut-Brion, sans faille et très équilibré.

Assemblage :

60,1% merlot

31,7% cabernet sauvignon

6,7% cabernet franc

1,5% petit verdot

Degré d'alcool estimé : 15,2°

Vendanges du 7 au 29 septembre

La Clarté de Haut-Brion



Le vin présente une belle teinte jaune clair. Le premier nez est intense et fruité, avec de jolies notes de pêche et de coing. Le nez est mûr et très légèrement boisé, grillé. L'attaque est douce et savoureuse. Le vin évolue grâce à sa dominante de sémillon (75 %) sur un corps de bouche gras et presque sucré, avec des accents du Sud. La finale, par de jolis amers, est très rafraîchissante.

Assemblage :

74,8% sémillon

25,2% sauvignon blanc

Degré alcoolique estimé : 13,4°

Vendanges du 19 au 28 août