



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Millésime 2024

Le Climat

Si l'année 2024 se distingue par une certaine fraîcheur, elle fut néanmoins précédée d'un hiver doux et humide, entraînant le débourrement précoce dès la mi-mars. La floraison se déroula dans de bonnes conditions pour les blancs et de manière plus hétérogène pour les rouges. La résilience de la vigne, portée et accompagnée par la détermination sans faille des équipes, permit de mener à son terme une saison exigeante, qui nous offrit de beaux fruits expressifs et des jus prometteurs. Le terroir précoce de Haut-Brion joua son rôle de facilitateur en permettant d'atteindre les degrés alcooliques recherchés rapidement, et donc de commencer la récolte avec un état sanitaire préservé. La récolte livra des raisins riches en goût et un tri méticuleux fut opéré à l'arrivée au chai, garantissant que seules les baies à la parfaite maturité soient retenues. Si ce millésime d'équilibriste cultiva les contrastes jusqu'aux vendanges, c'est pour finalement offrir en bouquet final des fruits expressifs, futurs révélateurs de vins plein de promesses.

Quelques données

Date de vendanges du 18 septembre au 2 octobre
Assemblage Cabernet Franc : 51 % ; Merlot : 46,5 %
Cabernet Sauvignon : 2,5 %
Barriques neuves 75 %
Degré Alcoolique 13,2 %

Note de dégustation

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 !

