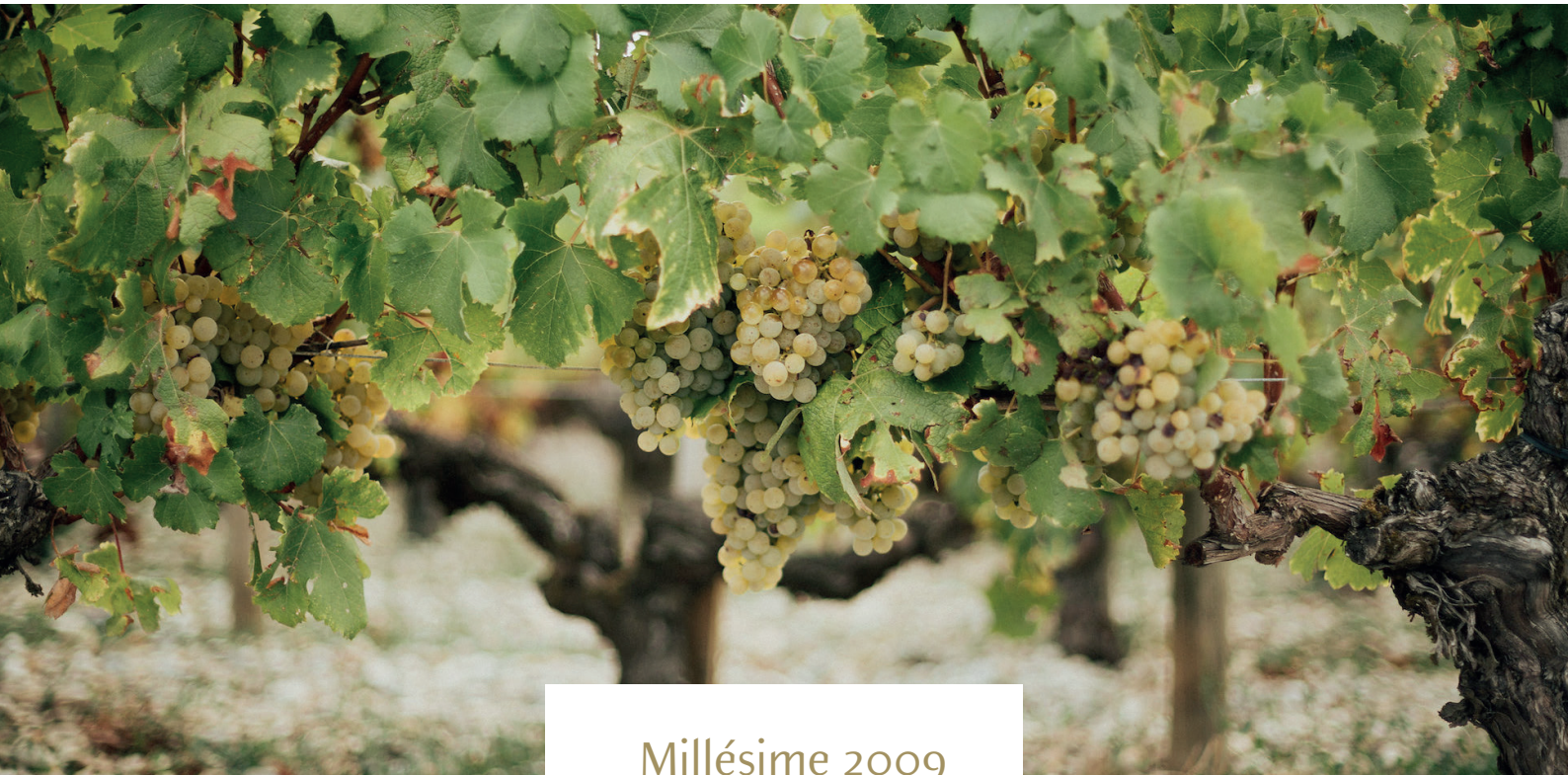




## CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



### Millésime 2009



#### Le Climat

Le cycle végétatif débuta sous un printemps pluvieux. La floraison fut régulière grâce aux bonnes températures et à l'absence de pluie fin mai - début juin. Juillet, août et septembre furent très secs. 2009 figure parmi les années les plus sèches, pour la période de maturation, avec 2000 et 2005, permettant à cette dernière d'aller à son terme de façon optimale. Les vendanges se déroulèrent du dernier jour du mois d'août à la première semaine d'octobre, sous des conditions climatiques de rêve pour le vigneron, marquées par une absence quasi-totale de pluie.

#### Quelques données

Date de Vendanges du 31 Août au 10 Septembre  
Assemblage Sémillon : 84 % ; Sauvignon Blanc : 16 %  
Fûts neufs 54 %  
Degré Alcoolique 14 %  
Date de mise le 29 Juin 2010

#### Note de dégustation

Après avoir démarré une production de vin blanc sous le nom de Château La Mission Haut-Brion Blanc (millésimes 27, 28, 29 et 30), les propriétaires de l'époque, la famille Woltner, décidèrent, après avoir racheté des vignes d'une propriété nommée Clos Laville, d'adopter le nom de Château Laville Haut-Brion pour le vin blanc de La Mission. Mais finalement, quoi de plus normal pour le vin blanc de La Mission que de s'appeler Château La Mission Haut-Brion blanc. C'est donc chose faite avec ce millésime 2009. Le nez est intense avec des notes minérales. Le vin est large avec de la texture, du volume, du gras et pour l'équilibre, de la fraîcheur en finale, donnant du ressort et lui conférant une très belle longueur. Ce millésime 2009 est plus opulent que 2007 et plus frais que 1989, un compromis proche de l'équilibre parfait.