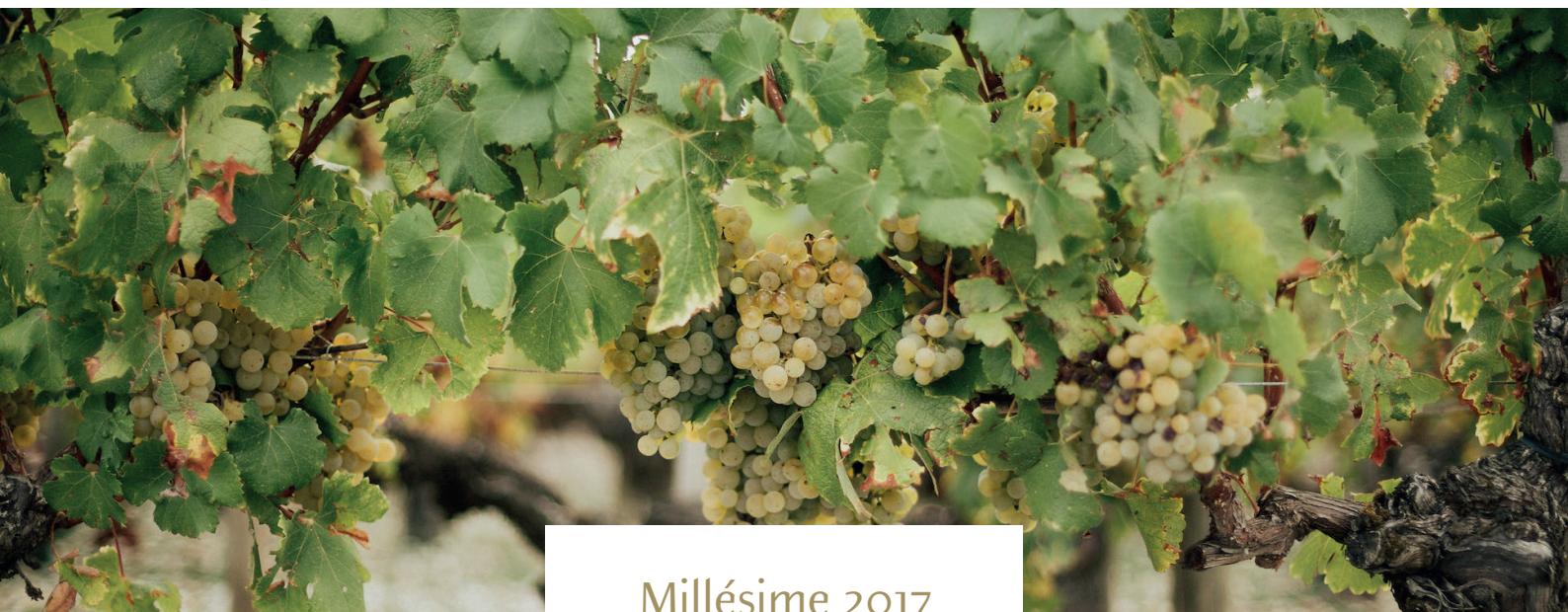




CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Millésime 2017

Le Climat

Un printemps chaud et ensoleillé accélère le rythme de croissance de la vigne, dont le démarrage est noté le 13 mars. Deux épisodes de gel, à la fin du mois d'avril, rappellent au vigneron combien leur art est fragile et la nature indomptable.

Le déficit hydrique est un facteur marquant du millésime, atteignant même 50%, en juillet et août. Toutefois, les pluies significatives de juin auront préservé la plante de cette sécheresse. Un ensoleillement au-dessus de la moyenne, des journées très chaudes (29 jours à plus de 30°C), tempérées par des nuits fraîches (permettant à la vigne de mûrir sans stress) sont les autres facteurs favorables de l'année.

Nous retrouvons tout cela dans la richesse de nos vins, qui ont aussi conservé la fraîcheur indispensable à l'équilibre que nous recherchons. Le mois de septembre - hormis la deuxième semaine dont les pluies, espérées, ont permis aux Cabernets une fin de cycle paisible – a favorisé les vendanges, réalisées dans de très bonnes conditions.

Le 2017 a toutes les qualités pour devenir un millésime de référence.

Quelques données

Date de Vendanges du 22 au 31 Août

Assemblage Sémillon : 76.2 % ; Sauvignon : 23.8 %

Fûts neufs 38 %

Degré Alcoolique 14.5 %

Date de mise le 22 mai 2018

Note de dégustation

Couleur jaune vert cristalline. Le nez est impressionnant de densité avec des notes fruitées mûres très finement soulignées par des touches épicées. L'agitation révèle encore plus les fruits à chair blanche avec une très belle note anisée. L'entrée en bouche est grasse et large : le sémillon dans toute sa splendeur. Ensuite, le vin évolue, suave, avant de déboucher sur une finale serrée, fruitée et séveuse. La persistance de ce Mission est incroyable.

