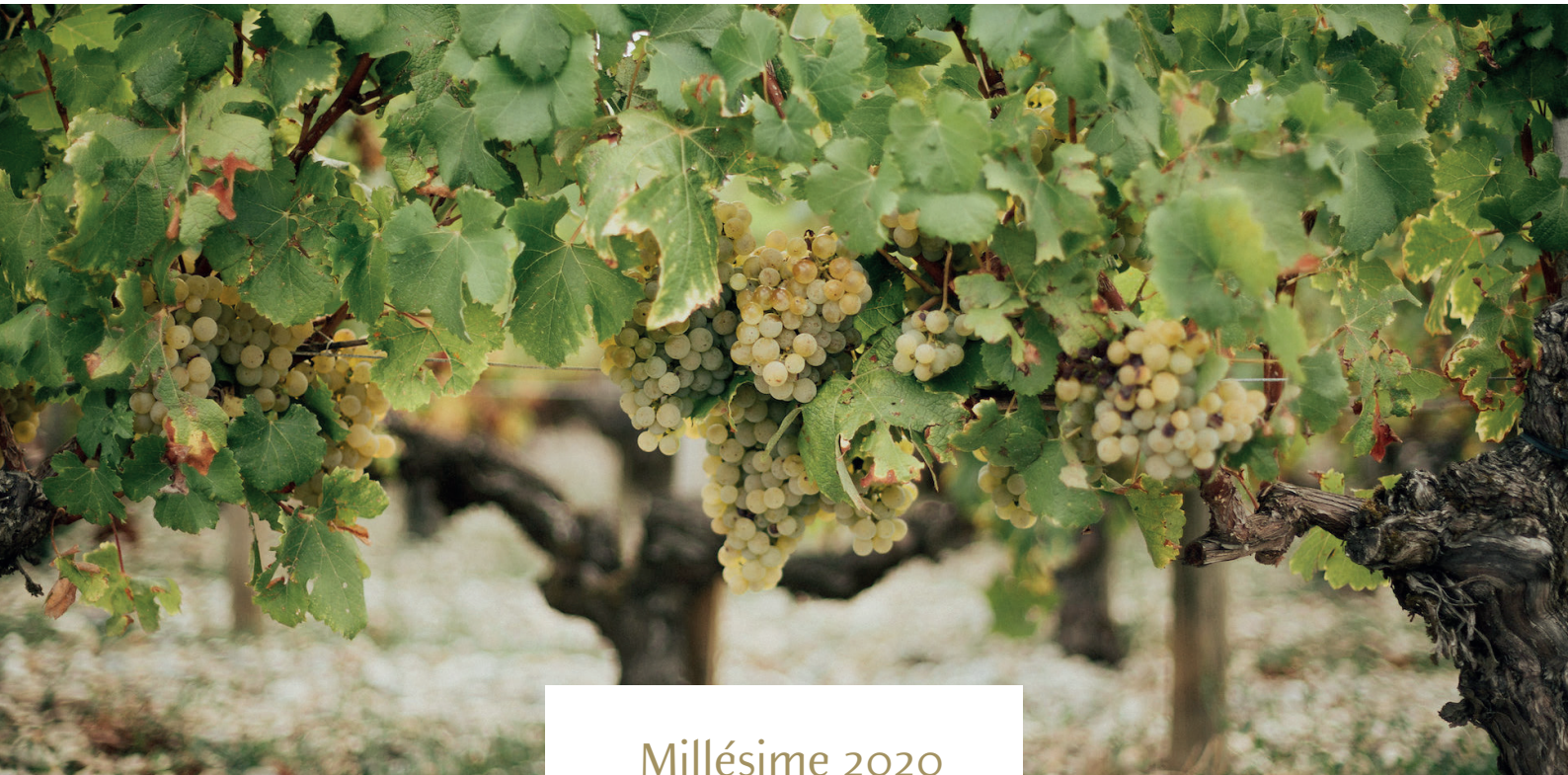




CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Millésime 2020

Le Climat

L'hiver 2019/2020 est doux et humide. La végétation démarre très précocement (c'est l'année la plus précoce après 1989). Au printemps, la pluviométrie régulière est favorable au mildiou, nous redoublons alors d'attention. La floraison, très précoce, se déroule normalement. A partir de la mi-juin, et jusqu'à la mi-août, s'installe une période exceptionnellement chaude et sèche, au cours de laquelle nous notons trois épisodes caniculaires. En conséquence, nous réduisons nos interventions, en particulier l'effeuillage, pour préserver l'intégrité des grappes et la fraîcheur aromatique. A partir du 11 août, des pluies régulières permettent au raisin de parfaire sa maturité. Les vendanges de blanc sont précoces et se déroulent dans de très bonnes conditions. Les températures sont supérieures aux normales de saison, parfaites pour achever le mûrissement de tous les cépages rouges, qui sont rentrés dans nos cuiviers et dans de très bonnes conditions sanitaires.

Quelques données

Date de Vendanges du 19 au 28 août

Assemblage Sémillon : 45.3 % ; Sauvignon : 54.7 %

Fûts neufs 34.3 %

Degré Alcoolique 14 %

Date de mise le 6 mai 2021

Note de dégustation

La couleur est belle, jaune pâle. Le premier nez est aromatique et intense. De très jolies notes de pêche blanche et de chair d'abricot se révèlent à l'agitation. En bouche, le vin présente une attaque grasse et tout de suite longue. Puis, l'évolution en bouche est ample, riche en goût et superbe de fruits. La finale légèrement citronnée présente une belle salinité. Le sauvignon qui est majoritaire (55%) dans ce Mission n'est pas dominateur et apporte une belle acidité dans le contexte de l'été 2020. L'équilibre entre la matière, la matrice acide et l'aromatique est particulièrement bien réussi.

