



## CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



### Millésime 2019

#### Le Climat

L'hiver 2018-2019 est doux et sec. Au printemps, les températures sont fraîches, la vigne pousse doucement. La floraison est belle sans coulure ni millerandage. La tempête Miguel balaie l'Aquitaine le 7 juin sans conséquence pour nos raisins. La croissance de la vigne est soutenue par des pluies notables et régulières, la vigne développe une très belle surface végétative. Le 22 juin marque l'arrêt brutal des pluies, s'ensuit une série d'épisodes caniculaires qui se succèdent et placent le mois de juillet au 3<sup>ème</sup> rang des mois de juillet les plus chauds après 2006 et 2013, avec un record à 42°C le 23 juillet. Il pleut heureusement le 26 juillet, puis au mois d'août les nuits sont fraîches et favorisent la synthèse des anthocyanes. La véraison est lente mais sans blocage. Au mois de septembre, nous bénéficions d'un temps clément, continental et sec, entrecoupé de pluies bienvenues. Ces conditions sont idéales, elles nous permettent de vendanger tous les cépages au meilleur moment vis-à-vis de leur maturité et dans d'excellentes conditions.

#### Quelques données

Date de Vendanges du 11 septembre au 2 octobre

Assemblage Merlot Noir : 53 % ; Cabernet Sauvignon : 39.5 %

Cabernet Franc : 7.5 %

Fûts neufs 78.5 %

Degré Alcoolique 14.5 %

Date de mise du 07 au 11 mai 2021

#### Note de dégustation

Le vin présente un très belle couleur rouge pourpre, profonde. Le nez est intense, avec des notes de framboise et de mûre. A l'agitation, ce qui frappe, c'est la pleine maturité du fruité. Le boisé vanillé et délicatement épicé ne domine pas et accompagne parfaitement. L'entrée en bouche est ronde, charnue et ample. Le vin évolue savoureux en milieu de bouche. Les fruits noirs et la réglisse dominent au goût. La trame tanique apparaît ensuite juteuse et veloutée.

Depuis le début de l'élevage en barrique, ce vin ne fait que progresser. Il tend vers ce que nous avons entrevu dès la fin des fermentations alcooliques et que les fermentations malolactiques avaient un peu occulté : ce Mission 2019 est un grand vin.

