



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Millésime 2021

Le Climat

Les douces températures de l'hiver 2021 entraînent un débourrement précoce au 1^{er} mars. L'épisode de gel du 7 avril, qui marque le vignoble français, épargne en grande partie La Mission Haut-Brion, grâce à son terroir. Les températures fraîches des semaines suivantes ralentissent le développement de la vigne et s'accompagnent de pluies abondantes en mai et juin, sans nuire pour autant à la bonne floraison. Le travail du vigneron est crucial durant cette année 2021. Les vignes requièrent beaucoup d'attention. En août, à la faveur d'un temps devenu chaud et sec accompagné de nuits fraîches, la maturité attendue arrive progressivement sur l'ensemble du parcellaire précoce de La Mission Haut-Brion. Chaque année, c'est l'arbitrage entre la maturité des raisins et les conditions météorologiques qui décide du début des vendanges. Après une saison mouvementée, les deux paramètres se mettent en harmonie et permettent de ramasser sereinement les raisins. Les vendanges débutent sous un temps idéal. Les raisins ramassés sont d'une qualité remarquable, tant du point de vue de la maturité que de l'aromatique, pour l'ensemble des cépages. En définitive, l'année 2021 est assurément surprenante, positivement.

Quelques données

Assemblage Merlot : 47,9 % ; Cabernet Sauvignon : 45,8 %

Cabernet Franc : 6,3 %

Barriques neuves 73 %

Degré Alcoolique 13,4 %

Note de dégustation

La couleur est soutenue et pourpre. Le nez est aromatique, intense et fruité avec des notes de mûre et de boisé vanillé. L'entrée en bouche est pleine et large avec un superbe goût de fruit dominant. Le vin se développe ensuite avec une matière tannique présente mais enrobée, veloutée et parfumée. Il y a une belle longueur, rafraîchissante.

C'est un très joli Mission Haut-Brion aromatique, construit avec une belle présence en finale.

