Wijnfiche

Château Haut Brion - 1er G.C.C.
Pessac Léognan G.C.
France — 2015

Domain

Ch. Haut Brion

Château Haut-Brion is a renowned wine estate in Graves (Pessac-Léognan), a wine region west of Bordeaux. It is one of the oldest châteaux in the area. Haut-Brion is one of the five Grand Cru Classés, classified in 1855, and is the only château outside the Médoc to hold this distinction. The estate also produces an outstanding dry white wine under the same name, Château Haut-Brion. This wine is made from approximately 63% Sémillon and 37% Sauvignon Blanc.
The second wine, Le Clarence, combines all the distinctive qualities of a fine wine while reaching maturity more quickly. Since the early years of the twentieth century, this wine was known as Château Bahans Haut-Brion. Beginning with the 2007 vintage, it was renamed Le Clarence de Haut-Brion in tribute to Clarence Dillon, who acquired the estate in 1935.

Vinification

L'année 2015 apparait comme la plus chaude et la plus ensoleillée, sur tout notre territoire, depuis le début des statistiques météorologiques. Une longue période caniculaire et sèche a permis une très bonne floraison jusqu'à l'arrivée, au mois d'août, de pluies miraculeuses. Grâce à cette pluie bienfaisante, la plante put accompagner ses raisins jusqu'à leur parfaite maturité. Les vendanges ont débuté avec un mois de septembre beau et ensoleillé. Grâce à ce temps idéal, nous avons pu attendre sereinement l'optimum pour tous les cépages. Toutes les conditions ont été réunies afin de permettre au 2015 de faire partie de la lignée des plus grands millésimes bordelais.

Taste

Très belle couleur rouge-grenat profond. Le premier nez est mûr et intense. L'agitation le révèle complexe, avec des notes de fruits rouges et noirs, bien mûrs, sans excès. Les épices se mêlent aux fruits, réglisse, légère note de clou de girofle... L'attaque en bouche est pleine et caressante. Le vin remplit immédiatement le palais sans dureté et dans toutes les dimensions : hauteur, largeur et profondeur, donc du relief et des goûts de fruits mûrs, mêlés à la fève de cacao. La finale est longue avec des notes de moka, doublée de la légère amertume du café. L'élevage a permis de révéler encore plus sa grandeur et l'amener dans la cour des plus beaux millésimes de Haut-Brion.

Food pairing

Meat - red | Meat - grilled

General information

Type: Red wine

Grape varieties: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (42%)

Viticulture: Traditional

Storage (years): > 10

Serving temperature: 16-18 °C

