Wijnfiche

Château Haut Brion - 1er G.C.C. | Pessac Léognan France (GRAVES) — 2007

Domaine

Ch. Haut Brion

Le Château Haut-Brion est un domaine viticole de renommée mondiale situé dans les Graves (Pessac-Léognan), une région viticole à l'ouest de Bordeaux. Il est l'un des plus anciens châteaux de la région. Haut-Brion fait partie des cinq Grands Crus Classés du classement de 1855 et est le seul château situé hors du Médoc à bénéficier de cette distinction. Le domaine produit également un remarquable vin blanc sec sous le même nom, Château Haut-Brion. Ce vin est élaboré à partir d'environ 63 % de Sémillon et 37 % de Sauvignon Blanc.
Le second vin, Le Clarence, réunit toutes les qualités caractéristiques d'un grand vin tout en atteignant sa maturité plus rapidement. Depuis les premières années du XXe siècle, ce vin était connu sous le nom de Château Bahans Haut-Brion. À partir du millésime 2007, il a été rebaptisé Le Clarence de Haut-Brion en hommage à Clarence Dillon, qui acquit le domaine en 1935.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main, soigneusement triés et éraflés avant de fermenter dans des cuves à température contrôlée. Après environ deux semaines, le jeune vin est assemblé, l'assemblage définitif étant déterminé très tôt. Le vin est ensuite élevé pendant 18 à 20 mois en barriques de chêne français, dont la proportion de bois neuf est adaptée chaque année en fonction des caractéristiques du millésime. Durant l'élevage, le vin est régulièrement soutiré selon la méthode traditionnelle à l'esquive (par le petit trou de bonde situé à la base de la barrique) afin d'optimiser sa limpidité, sa structure et son évolution. Enfin, le vin est mis en bouteille, où il poursuit lentement son vieillissement.

Dégustation

Lors de la dégustation de ce vin monumental, une seule constante s'impose : à chaque gorgée, de nouveaux arômes se dévoilent. Nous y découvrons une combinaison unique d'arômes (cacao, notes fumées, cèdre...), des tanins soyeux, de la puissance et une finale d'une longueur exceptionnelle. Seuls les superlatifs sont à la hauteur de ce vin !

Mets adaptées

Viande - rouge | Viande - grillée | Filet de gibier (sanglier, cerf, biche)

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Cabernet Sauvignon (44%), Merlot (43%), Cabernet Franc (13%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

