Wijnfiche

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

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

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.

Dégustation

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.

Mets adaptées

Viande - rouge | Viande - grillée

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (42%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

