Wijnfiche

Château Haut Brion - 1er G.C.C. | Pessac Léognan G.C. France (GRAVES) — 2021

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 manuellement, soigneusement triés et égrappés avant de fermenter dans des cuves à température contrôlée. Après environ deux semaines, le jeune vin est assemblé, la composition définitive de l'assemblage étant établie dès cette étape précoce. Le vin est ensuite élevé pendant 18 à 20 mois en fûts de chêne français, avec une proportion de bois neuf adaptée chaque année en fonction du millésime. Durant l'élevage, le vin est régulièrement soutiré selon la méthode traditionnelle « à l'esquive » (par le petit trou de bonde situé au bas du fût), afin d'accompagner au mieux sa clarification, sa structure et son évolution. Enfin, le vin est mis en bouteille, où il poursuit son lent vieillissement.

Dégustation

La robe est d'un beau pourpre profond. Le premier nez est très aromatique, fin, compact et marqué par un fruit éclatant. À l'aération, le fruit s'exprime avec pureté, fraîcheur et délicatesse. L'attaque est précise, riche et gourmande. La puissance et l'élégance s'équilibrent harmonieusement, avant de laisser place à une bouche ample, continue et parfaitement structurée. La texture est généreuse, fraîche et fruitée, procurant une agréable sensation de plénitude. La finale est longue, persistante et soyeuse, laissant une impression de profondeur et d'harmonie. Château Haut-Brion 2021 est sans conteste une grande réussite.

Mets adaptées

Agneau | Poulet - rôti | Gibier

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (38%), Cabernet Franc (12%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

