



CHATEAU  
LA MISSION HAUT-BRION  
CRU CLASSÉ DE GRAVES

2024



## CÔTÉ VIGNOBLE

L'année 2024 a été indéniablement plus fraîche que les précédentes, mais son hiver humide, marqué par la douceur, fut à l'origine d'un débourrement précoce de presque deux semaines, à partir de la mi-mars. Dans les mois qui ont suivi, l'humidité s'est durablement installée avec une pluviométrie importante et la croissance de la vigne s'en est trouvée ralentie. Dès le début du printemps, une pression précoce des maladies cryptogamiques s'est manifestée et les équipes ont été au rendez-vous pour surveiller attentivement et intervenir dans le vignoble lorsque c'était nécessaire. La floraison arriva tardivement et se déroula de manière homogène pour les blancs, tandis que les rouges présentèrent quelques coulures, liées à la météo. En juillet, à la faveur de belles conditions météorologiques, la vigne se déploya pleinement et les équipes l'accompagnèrent avec des travaux en vert minutieux, protégeant les grappes par la limitation des organes verts et par un effeuillage précis pour aérer les baies et limiter l'humidité.



2024 fut marquée par une saison exigeante mais la vigne, accompagnée avec une grande justesse et persévérance par nos équipes engagées, offrit une récolte dont les premiers jus laissèrent entrevoir des vins plein de promesses.



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION

CRU CLASSÉ DE GRAVES

2024

## VENDANGES

*Blancs* du 3 au 9 septembre *Rouges* du 18 septembre au 2 octobre

Si la saison végétative a été indéniablement moins abondante que la généreuse année 2023, le terroir a, une fois de plus, eu un rôle déterminant : sa précocité a amené les raisins aux degrés alcooliques souhaités rapidement, permettant de débiter la récolte dès les premiers jours de septembre pour les blancs, dans un très bon état sanitaire. Une combinaison appréciable de journées relativement chaudes et de nuits fraîches a donné des sauvignons expressifs et des sémillons aux arômes délicats. Après pressurage, les jus étaient fins, équilibrés, charmeurs même. Courant septembre s'inventa un vent de Nord-Est qui, durant six jours, sécha le vignoble et préserva ainsi l'état sanitaire dans celui-ci, tout en apportant un supplément de concentration aux merlots et cabernets. La vendange des rouges commença ensuite, minutieuse et méticuleuse par le tri effectué dans le vignoble ainsi qu'à l'arrivée au chai, afin de ne retenir que les baies colorées, mures et en parfait état. Le raisin nous le rendit bien, avec des jus aromatiques et fruités qui présageaient de beaux vins, prouvant une fois encore que nature et savoir-faire alliés produisent des miracles.



### Assemblage

46,5% merlot,  
51% cabernet sauvignon,  
2,5% cabernet franc

Degré d'alcool  
13,2° (provisoire)

Barriques neuves  
75%



### Assemblage

29,2% merlot,  
56,3% cabernet sauvignon,  
14,5% cabernet franc

Degré d'alcool  
12,9° (provisoire)

Barriques neuves  
31%



### Assemblage

59% sémillon,  
41% sauvignon

Degré d'alcool  
13,7° (provisoire)

Barriques neuves  
40%



### Assemblage

64,5% sémillon,  
35,5% sauvignon

Degré d'alcool  
13,1° (provisoire)

Barriques neuves  
42%