



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Millésime 2020

Le Climat

L'hiver 2019/2020 est doux et humide. La végétation démarre très précocement (c'est l'année la plus précoce après 1989). Au printemps, la pluviométrie régulière est favorable au mildiou, nous redoublons alors d'attention. La floraison, très précoce, se déroule normalement. A partir de la mi-juin, et jusqu'à la mi-août, s'installe une période exceptionnellement chaude et sèche, au cours de laquelle nous notons trois épisodes caniculaires. En conséquence, nous réduisons nos interventions, en particulier l'effeuillage, pour préserver l'intégrité des grappes et la fraîcheur aromatique. A partir du 11 août, des pluies régulières permettent au raisin de parfaire sa maturité. Les vendanges de blanc sont précoces et se déroulent dans de très bonnes conditions. Les températures sont supérieures aux normales de saison, parfaites pour achever le mûrissement de tous les cépages rouges, qui sont rentrés dans nos cuiviers et dans de très bonnes conditions sanitaires.

Quelques données

Date de Vendanges du 7 au 29 septembre

Assemblage Merlot Noir : 48.6 % ; Cabernet Sauvignon : 43.2 %
Cabernet Franc : 8.2 %

Fûts neufs 76.8 %

Degré Alcoolique 14.7 % (provisoire)

Note de dégustation

Belle couleur pourpre sombre. Le premier nez est intense et captivant, plein de fruits rouges et noirs, mûrs et frais à la fois. L'agitation confirme la puissance fruitée envoûtante, enrichie par un très beau boisé épicé. L'attaque est ronde, charnue, épaisse. Le vin avance en bouche serrée et juteuse à la fois, presque sucrée, en 3D. Le vin s'étire en longueur avec une présence tannique raffinée, riche en goût et pleine de plaisir en fin de bouche. Superbe Château La Mission Haut-Brion, équilibré dans son assemblage et représentatif de l'encépagement du vignoble.

