



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

2023



CÔTÉ VIGNOBLE

L'hiver a été pluvieux et relativement froid. Dès le débourrement de la vigne mi-mars, la croissance de la vigne était très soutenue, aidée par les pluies régulières et des journées chaudes. Cette pousse très rapide a mobilisé fortement les équipes dans les vignes, où l'observation de l'état sanitaire devait être sans failles. L'implication des vigneronnes et vignerons, ainsi que la situation très privilégiée du vignoble, où la durée d'humectation des feuilles est faible grâce à la ventilation, ont permis d'éviter un développement marqué du mildiou durant la saison, malgré une pression présente. La floraison s'est passée dans d'excellentes conditions et annonçait une récolte généreuse. Cette année a nécessité un retour plus important des opérations en vert : un éclaircissage conséquent a été fait, ainsi qu'un effeuillage côté soleil levant, sur la moitié du vignoble. En revanche, le rognage est resté limité pour préserver la fraîcheur des sols et les raisins grâce à l'ombre portée.



2023 a été une année technique au niveau de la gestion du vignoble, demandant précision et réactivité des équipes. La force de ce terroir presque « béni » s'illustre une fois de plus, en apportant une récolte généreuse, saine et de grande qualité.

Domaine Clarence Dillon



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

2023

VENDANGES

Blancs du 21 août au 4 septembre *Rouges* du 6 septembre au 4 octobre

Les vendanges des blancs ont débuté le 21 août sous un soleil caniculaire. L'état sanitaire était bon et les horaires ont été adaptés afin de ne ramasser les raisins qu'aux heures les plus fraîches. Le transport s'est fait en véhicule réfrigéré et le rythme de vendanges est resté soutenu afin de préserver le profil aromatique des raisins blancs. Celui-ci était particulièrement satisfaisant, avec une acidité préservée et des degrés alcooliques raisonnables, présageant des vins purs et fins, sur la fraîcheur. Les vendanges des rouges ont débuté le 6 septembre, toujours sous de fortes chaleurs. La maturité était très bonne sur l'ensemble des cépages, les raisins présentaient une belle concentration, riches en sucre et en composés phénoliques. Les baies étaient à la fois fraîches et mûres, avec beaucoup de goût. La récolte, généreuse, a notablement allongé la durée des vendanges qui se sont poursuivies jusque début octobre, sous des températures très estivales. Les épisodes de canicule n'ont pas enlevé le caractère fruité et frais du millésime.





CHÂTEAU HAUT-BRION ROUGE

Belle couleur rouge sombre, profonde, avec des reflets pourpres. Le nez est plutôt discret, à ce stade. L'agitation révèle un monde aromatique complexe, subtil, de fruits rouges et noirs à juste maturité. On y trouve déjà ces notes réglissées, fumées, marqueurs de très belles bouteilles du cru. L'entrée en bouche est remarquable de douceur et de présence immédiate. Puis le vin évolue, puissant mais toujours savoureux, pour finir long et parfumé. Indéniablement un très grand Haut-Brion !

Assemblage

52,3% merlot,
38,6% cabernet sauvignon, 9,1% cabernet franc

Degré d'alcool

14,6° (provisoire)

Barriques neuves

68,7%



LE CLARENCE DE HAUT-BRION

Très belle couleur rouge vive et profonde, avec des reflets pourpres. Nez plutôt discret au premier nez, puis laisse entrevoir des fruits mûrs : la mûre charnue et gorgée de soleil ! L'attaque est serrée et puissante, énergique. Le vin évolue, crémeux avec le goût de la gelée de mûres. La finale est tannique mais aromatique. L'élevage va rendre ce vin irrésistible !

Assemblage

55,5% merlot, 40,9% cabernet sauvignon,
3,6% cabernet franc

Degré d'alcool

14,2° (provisoire)

Barriques neuves

22,5%



CHÂTEAU HAUT-BRION BLANC

La couleur de ce vin est jaune pâle avec des reflets verts. Le premier nez est intense et déjà complexe : fruité (pêche, agrumes, citron vert) et floral à la fois (léger lilas, jasmin). L'attaque est très grasse, habitée par de la matière serrée, dense. Puis le vin déroule, séveux, en prenant possession de l'espace, gras et profond et très long. Assurément un très beau Haut-Brion blanc.

Assemblage

41,9% sémillon, 58,1% sauvignon

Degré d'alcool

13,8° (provisoire)

Barriques neuves

50,3%



LA CLARTÉ DE HAUT-BRION

Belle couleur jaune pâle. Le nez de cette Clarté est plutôt aromatique et présente une très belle expression nette et ciselée du sauvignon, majoritaire dans l'assemblage. L'attaque est à la fois grasse, savoureuse et nerveuse : le sémillon, discret au nez, se révèle en bouche en procurant une sensation de douceur, fruitée, élégante. Très belle impression d'harmonie et une relative persistance.

Assemblage

43,7% sémillon, 56,3% sauvignon

Degré d'alcool

13,4° (provisoire)

Barriques neuves

45,6%