



CHATEAU
LA MISSION HAUT-BRION
CRU CLASSÉ DE GRAVES

2022



CÔTÉ VIGNOBLE

Les mois de novembre et décembre 2021, pluvieux, permettent d'alimenter les réserves hydriques avant de céder la place à un mois de janvier sec. Des températures douces, au-dessus des normales de saison, dès février et mars, entraînent un démarrage précoce de la végétation.

Un épisode de gel vient marquer le début du mois d'avril, mais bien qu'étendu, son intensité reste modérée et la vigne qui est bien moins avancée qu'en 2021, est faiblement touchée. Les températures douces du mois de mai entraînent une croissance rapide de la vigne et la floraison se déroule sans encombre. À partir du mois de juin, trois longues vagues de fortes chaleurs marquent l'été. Les opérations en vert sont très limitées afin de protéger la vigne. En parallèle de la chaleur, le déficit hydrique s'accroît mais la maturation des baies se poursuit sans blocage. Une pluie salvatrice dans la nuit du 13 août vient parfaire l'équilibre des raisins en modérant le taux de sucre.



Le temps chaud et sec de 2022 amène une maturité précoce sur l'ensemble des cépages. Les baies sont de petite taille mais d'excellente qualité, au niveau de l'analyse comme de l'aromatique.



CHATEAU
LA MISSION HAUT-BRION
CRU CLASSÉ DE GRAVES

2022

VENDANGES

Blancs du 16 au 23 août *Rouges* du 29 août au 19 septembre

Les vendanges commencent le 16 août à Château La Mission Haut-Brion, pour les cépages blancs. L'état sanitaire parfait des raisins nécessite peu de tri et la vendange s'est déroulée en seulement 9 jours pour les sauvignons et sémillons. Pour les cépages rouges, les vendanges débutent le 29 août avec les plantes et les merlots. Fait exceptionnel, les cabernets sauvignons suivent très vite début septembre : en effet, à l'analyse comme au goût, les raisins sont prêts. Les baies sont plus petites que les années précédentes et moins généreuses en jus, mais la matière et l'aromatique sont fabuleuses. Chaque année est différente et l'adaptation aux raisins est clé pour faire un grand vin : pour cela, la dégustation des baies puis des jus encuvés est cruciale et permet d'ajuster les paramètres de vinification. En définitive, 2022 est une année à part mais confirme qu'il ne faut jamais désespérer de la vigne et de sa capacité à s'adapter.





CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION ROUGE

La couleur est rouge sombre, pourpre, profonde. Le nez, à ce stade, est subtil. L'agitation révèle la profondeur et la complexité incroyable de ce vin. C'est envoûtant ! L'entrée en bouche est tout aussi incroyable : « suivez-moi ! » semble nous dire ce vin, irrésistiblement. La trame tanique est présente sans être apparente : c'est envoûtant, une fois de plus ! C'est du Mission à 100% et, peu importe les proportions des cépages : le cru domine généreusement !

Assemblage

43,2% merlot, 51,7% cabernet sauvignon,
5,1% cabernet franc

Degré d'alcool

14,15° (provisoire)

Barriques neuves

62,2%



LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION

Couleur sombre, rouge, belle. Le nez est intense à ce stade, fruité et déjà épicé, presque résiné. L'attaque est crémeuse et serrée à la fois, puis le vin évolue en bouche, moyennement ample, mais parfaitement équilibré, avec une agréable présence tanique, enrobée.

Assemblage

55,9% merlot, 35,4% cabernet sauvignon,
8,7% cabernet franc

Degré d'alcool

13,9° (provisoire)

Barriques neuves

19,8%



CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION BLANC

La couleur est jaune pâle, avec des reflets verts. Le nez est captivant, autour de la pêche blanche, du sureau, de l'abricot, avec des notes citronnées. La bouche commence large, généreuse, et se poursuit, séveuse. Le millésime, chaud et sec, ne paraît absolument pas. Le vin est incroyable de précision, de pureté et de générosité. Le sémillon a résisté : il ne faut jamais douter de la capacité de la vigne à réagir aux excès du climat !

Assemblage

72% sémillon, 28% sauvignon

Degré d'alcool

14,3° (provisoire)

Barriques neuves

41,9%



LA CLARTÉ DE HAUT-BRION

La couleur de cette Clarté est jaune clair, avec des reflets verts. Nez intense où le sauvignon domine, mûr et légèrement truffé. L'entrée en bouche est délicate et parfumée. Le vin se déroule, tendu, séveux et agréable. Les excès du millésime (chaleur et sécheresse) ne sont pas présents. Incroyable. Du plaisir pur !

Assemblage

46,3% sémillon, 53,7% sauvignon

Degré d'alcool

13,8° (provisoire)

Barriques neuves

38,2%