



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION

CRU CLASSÉ DE GRAVES

2021



CÔTÉ VIGNOBLE

Les douces températures de l'hiver 2021 entraînent un débourrement précoce au 1er mars. L'épisode de gel du 7 avril, qui marque le vignoble français, épargne en grande partie La Mission Haut-Brion, grâce à son terroir. Les températures fraîches des semaines suivantes ralentissent le développement de la vigne et s'accompagnent de pluies abondantes en mai et juin, sans nuire pour autant à la bonne floraison.

Le travail du vigneron est crucial durant cette année 2021. Les vignes requièrent beaucoup d'attention et notamment des opérations en vert pour accompagner la maturation des raisins : de l'effeuillage dans les parcelles sur les côtés les moins exposés au soleil, ainsi que de l'éclaircissage sur les jeunes parcelles de merlot en complément de l'élimination des bourgeons apparus après le gel, afin de garantir l'homogénéité de la récolte. La magie du terroir entre là aussi en jeu : les graves de La Mission Haut-Brion font bénéficier aux vignes d'un ensoleillement indirect, par leur capacité de réverbération. En août, à la faveur d'un temps devenu chaud et sec accompagné de nuits fraîches, la maturité attendue arrive progressivement sur l'ensemble du parcellaire précoce de La Mission Haut-Brion.



Chaque année, c'est l'arbitrage entre la maturité des raisins et les conditions météorologiques qui décide du début des vendanges.

En 2021, après une saison mouvementée, les deux paramètres se mettent en harmonie et permettent de ramasser sereinement les raisins.



CHATEAU
LA MISSION HAUT-BRION
CRU CLASSÉ DE GRAVES

2021

VENDANGES

Blancs du 3 au 10 septembre *Rouges* du 20 septembre au 8 octobre

La vendange des blancs a débuté le 3 septembre sous un temps idéal. Les raisins ramassés sont d'une qualité remarquable, tant du point de vue de la maturité que de l'aromatique, pour l'ensemble des cépages et annoncent un très grand millésime en blanc.

La vendange des rouges commence le 20 septembre sur le terroir de La Mission Haut-Brion, avec des beaux raisins sains et des quantités de sucres plus modérées que les années précédentes, prédisant un équilibre alcool / acidité assez différent des dernières années solaires, rappelant ainsi, au niveau analytique, les millésimes classiques bordelais des années 90. En définitive, l'année 2021 est assurément surprenante, positivement.

—> Découvrez les coulisses du millésime 2021 [en vidéo](#)





CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION ROUGE

La couleur est soutenue et pourpre. Le nez est aromatique, intense et fruité avec des notes de mûre et de boisé vanillé.

L'entrée en bouche est pleine et large avec un superbe goût de fruit dominant. Le vin se développe ensuite avec une matière tannique présente mais enrobée, veloutée et parfumée. Il y a une belle longueur, rafraîchissante. C'est un très joli Mission Haut-Brion aromatique, construit avec une belle présence en finale.

Assemblage

47,9% merlot, 45,8% cabernet sauvignon,
6,3% cabernet franc

Degré d'alcool

13,4° (provisoire)

Barriques neuves

73%



LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION

Belle couleur sombre avec des reflets rouge vif. Le nez est aromatique, fruité et mûr, le boisé est quant à lui discret et subtil. L'attaque est douce et suave, puis la matière tannique apparaît sans dominer, sur une longueur normale. L'élevage en barrique va polir et raffiner la structure pour rendre cette Chapelle 2021 encore plus gourmande.

Assemblage

51,3% merlot, 45,2% cabernet sauvignon,
3,5% cabernet franc

Degré d'alcool

13,4° (provisoire)

Barriques neuves

27%



CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION BLANC

Très belle couleur qui oscille entre le jaune et le vert pâle. Nez très intense, fruité avec des notes de citron vert. L'agitation amplifie et complexifie les sensations.

L'entrée en bouche est très précise et parfumée. Le vin avance en bouche, ample et précis. Il laisse une sensation charnue et profonde sans rudesse en deuxième partie de bouche jusqu'en finale. Ce Mission Haut-Brion blanc est une incroyable synthèse entre les sensations tactiles en bouche, les goûts et les parfums.

Assemblage

55,2% sémillon, 44,8% sauvignon

Degré d'alcool

14,1° (provisoire)

Barriques neuves

53%



LA CLARTÉ DE HAUT-BRION

La couleur est jaune pâle avec des reflets verts. Le vin présente un nez intense, avec des notes délicates de fleurs blanches et de citron. L'attaque en bouche est large et généreuse. Le vin évolue ensuite, charnu et tendu à la fois. Des notes citronnées et fraîches persistent en fin de bouche et étirent le vin en longueur. C'est assurément une superbe Clarté !

Assemblage

56% sémillon, 44% sauvignon

Degré d'alcool

13,5° (provisoire)

Barriques neuves

46%