



CHATEAU  
LA MISSION HAUT-BRION  
CRU CLASSÉ DE GRAVES

2023



## CÔTÉ VIGNOBLE

L'hiver a été marqué par des températures relativement basses et une forte pluviométrie. Le débourrement est arrivé à la mi-mars. La météo pluvieuse et les journées plutôt chaudes ont entraîné une croissance ininterrompue de la vigne, à un rythme effréné. Les équipes durent rester sur le qui-vive, observant sans relâche le vignoble pour prévenir tout risque de maladie et être en mesure d'intervenir rapidement. La situation avantageuse du vignoble, très ventilée, qui limite la durée d'humectation des feuilles et l'attention constante des vigneronnes et vignerons sur le terrain permirent de contrer le développement des maladies, en particulier du mildiou dont la pression était forte. La floraison puis la sortie de grappes se sont passées dans d'excellentes conditions, annonçant une récolte généreuse en raisin. Durant toute la saison, les opérations en vert, nécessaires cette année, ont été renforcées. Sur la moitié du vignoble, les parcelles ont été effeuillées côté soleil levant. L'éclaircissage est appuyé tandis que le rognage reste limité pour préserver la fraîcheur des sols et les raisins du risque d'échaudage, en leur faisant bénéficier de l'ombre portée.



2023 a signé un retour plus marqué des opérations en vert qui ont été cruciales durant toute la saison pour assurer le bon état sanitaire du vignoble et une récolte tant généreuse que qualitative.



CHATEAU  
LA MISSION HAUT-BRION  
CRU CLASSÉ DE GRAVES

2023

VENDANGES

*Blancs* du 24 août au 5 septembre *Rouges* du 6 septembre au 3 octobre

Les vendanges des blancs ont débuté le 24 août, sous une chaleur écrasante. Comme les années précédentes, les raisins ne sont vendangés que le matin et transportés en véhicules réfrigérés, afin de préserver les précurseurs d'arômes. Ce soin s'accompagne d'un tri minutieux dans la vigne et à l'arrivée au chai. Les premiers jus en blanc annonçaient un millésime frais, avec une belle tension. Les vendanges des raisins rouges ont commencé le 6 septembre, dans de bonnes conditions climatiques, quoique très chaudes. Les raisins étaient mûrs et concentrés sur l'ensemble des cépages, avec une richesse en composés phénoliques rarement observée et de très bons niveaux de sucre. Les jus, quant à eux, sont restés frais et fruités. La récolte, généreuse, s'est étendue sur plus de 20 jours sur l'ensemble du parcellaire et sous une météo encore très estivale.





## CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION ROUGE

La couleur est rouge sombre, intense. Le premier nez est très aromatique et fruité. A l'agitation, un monde, une sensation de profondeur se dégage : très belle maturité du fruit, complexe. L'entrée en bouche est large et épaisse, sans lourdeur. Le fruit domine la progression. Les tanins sont généreux, enrobés et juteux. C'est un très beau Mission tout en générosité.

### *Assemblage*

52,7% merlot, 29,6% cabernet sauvignon,  
17,7% cabernet franc

### *Degré d'alcool*

14,5° (provisoire)

### *Barriques neuves*

69,5%



## LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION

La couleur de ce vin est sombre et intense, pourpre. Le premier nez est relativement intense mais l'agitation révèle les fruits mûrs finement boisés. Bel équilibre. En bouche, l'attaque est fraîche, large et savoureuse. Le vin, plutôt long, laisse une sensation de plaisir incroyable pour un second vin. Très joli Chapelle !

### *Assemblage*

48,3% merlot, 39,4% cabernet sauvignon,  
12,3% cabernet franc

### *Degré d'alcool*

14,3° (provisoire)

### *Barriques neuves*

21,2%



## CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION BLANC

Le vin présente une très jolie couleur jaune. Le premier nez est subtil et moyennement intense. A l'agitation, un fruité mûr apparaît avec des notes de pêche blanche, légèrement citronnée, puis les fleurs apparaissent, délicates. L'entrée en bouche nerveuse, vibrante, surprend si l'on considère ce que la maturité du nez laissait imaginer. Puis, le vin est juteux en milieu de bouche, pour s'achever sur une finale ample et grasse. Le vin est long et ne semble pas vouloir quitter le palais. Ce Mission est un grand classique du cru.

### *Assemblage*

34,7% sémillon, 65,3% sauvignon

### *Degré d'alcool*

13,9° (provisoire)

### *Barriques neuves*

46,3%



## 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%