



Le retour des équilibres d'antan avec des assemblages qui préfigurent certainement ceux des années futures. Plus que jamais, les cabernets sont à l'honneur.

2021 CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION ROUGE • PESSAC-LÉOGNAN

LE MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES: Hiver doux. Début de printemps très froid, avec épisode de gel le 7 et 8 avril, touchant principalement les parcelles de merlot. Mai pluvieux, période chaude et sèche fin mai, permettant une floraison dans d'excellentes conditions. De mi-juin à mi-août conditions climatiques orageuses et instables. Mi-août, temps sec.

DATES DE VENDANGES: Du 27 septembre au 15 octobre

RENDEMENT: 27 hl/ha

ELEVAGE: Dans un chai climatisé, soutirage traditionnel. Barriques neuves. Barriques d'un vin.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 12.95 %

PH: 3.76

ASSEMBLAGE: 81% Cabernet Sauvignon, 19% Cabernet Franc

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE EN PRODUCTION: 61 ha

TYPE DE SOLS: Graves profondes à matrice argileuse

DENSITÉ DE PLANTATION: 7700 Pied/ha

AGE MOYEN DES VIGNES: 35 Ans

ENCÉPAGEMENT: 50% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc

VENDANGES: Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes, tries sur table avant éraflage

TRI: Tri optique

VINIFICATION: Les profils analytiques des raisins rouges 2021 nous ont conduits à modifier les process d'extraction par rapport aux 3 derniers millésimes. Nous avons décidé de débiter les pigeages dès le 1er jour de macération et ce jusqu'à mi fermentation afin d'extraire au maximum le potentiel anthocyanique et les tanins de la pellicule arrivés à parfaite maturité. La deuxième partie de fermentation s'est déroulée plus en douceur avec de très légers remontages pour ne pas extraire la dureté des tanins des pépins. Une macération post-fermentaire de 10 à 12 jours selon les qualités a ensuite permis d'arrondir les tannins. Au final, 2021 donne des profils frais et structurés avec un bon potentiel d'élevage.

NOTES DE DÉGUSTATION:

Robe rubis, sombre et éclatante
Nez apparaissant très droit et frais, notes de fruits noirs (cassis écrasé), de réglisse, de poivre vert et de menthol. C'est très élégant.
Bouche sapide, bien équilibrée, marquée par la justesse d'extraction des tanins veloutés et mûrs.
C'est long et satiné, délicieux.


CHATEAU
LARRIVET HAUT-BRION