



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

2024



CÔTÉ VIGNOBLE

Si l'année 2024 se distingua par une certaine fraîcheur, elle fut néanmoins précédée d'un hiver doux et humide, entraînant le débourrement précoce dès la mi-mars. Cette avance fut toutefois modérée par la pluviométrie persistante qui ralentit la croissance végétative. Dans les vignes, les équipes furent pleinement mobilisées dès le début du printemps afin de surveiller méticuleusement l'état sanitaire du vignoble, la douceur hivernale favorisant une pression précoce des maladies cryptogamiques. La floraison, tardive, se déroula dans de bonnes conditions pour les blancs et de manière plus hétérogène pour les rouges, avec quelques coulures liées à la météo changeante. Le mois de juillet marqua un tournant en offrant des conditions favorables au développement de la vigne. La suite de la saison exigea un travail en vert méticuleux, essentiel pour équilibrer la quantité d'organes verts et protéger les raisins. Un effeuillage minutieux fut réalisé pour assurer une meilleure aération des grappes et limiter l'humidité, permettant ainsi de préserver l'intégrité et la qualité des raisins.



**La résilience de la vigne, portée et accompagnée
par la détermination sans faille des équipes, permet de mener
à son terme une saison exigeante,
qui nous offre de beaux fruits expressifs et des jus prometteurs.**

Domaine Clarence Dillon



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

2024

VENDANGES

Blancs du 2 au 10 septembre *Rouges* du 17 septembre au 4 octobre

Après une saison végétative lente, le terroir précoce de Haut-Brion joua son rôle de facilitateur en permettant d'atteindre les degrés alcooliques recherchés rapidement, et donc de commencer la récolte avec un état sanitaire préservé. Les vendanges des blancs se déroulèrent dans de bonnes conditions, après avoir bénéficié de nuits fraîches, conjuguées à des journées relativement chaudes qui favorisèrent le développement aromatique des raisins. Les premiers jus des raisins blancs offrirent de beaux équilibres, des degrés alcooliques plus modérés que les années précédentes et des profils aromatiques d'une belle finesse, avec des sauvignons expressifs. Avant le début des vendanges des rouges, six jours d'un vent de Nord-Est contribuèrent à assécher les vignes, affinant ainsi la concentration des baies tout en maintenant l'état sanitaire du vignoble. La récolte livra des raisins riches en goût et un tri méticuleux fut opéré à l'arrivée au chai, garantissant que seules les baies à la parfaite maturité et qualité sanitaire soient retenues. Si ce millésime d'équilibriste cultiva les contrastes jusqu'aux vendanges, c'est pour finalement offrir en bouquet final des fruits expressifs, futurs révélateurs de vins plein de promesses.



Domaine Clarence Dillon



CHÂTEAU HAUT-BRION ROUGE

Très belle couleur rouge grenat profonde. Le premier nez est intense, très fruité et mûr. A l'agitation, ces sensations sont décuplées, c'est envoûtant ! L'entrée en bouche est large, charnue et raffinée. Le vin emplit la bouche avec une présence douce et généreuse. Les tanins sont bien présents, juteux et sans aspérités. Les trois cépages se sont associés pour un équilibre parfaitement réussi entre les arômes, les saveurs et la race des tanins. C'est tout simplement délicieux et tellement plein d'avenir !

Assemblage

37,5% merlot,
47,2% cabernet sauvignon, 15,3% cabernet franc

Degré d'alcool

13,2° (provisoire)

Barriques neuves

75%



LE CLARENCE DE HAUT-BRION

La couleur de ce vin est rouge grenat intense. Quel premier nez ! Aérien et pur. Le cabernet franc en proportion importante dans ce vin amène sa note fraîche et élancée. L'entrée en bouche est sérieuse, ample. Le corps du vin s'avance puissant, avec une belle largeur. A l'évidence, ce vin a besoin d'un bel élevage en barrique pour exprimer toute sa subtilité. Le Clarence est aujourd'hui puissant et se présente comme un ressort comprimé : c'est le type même des vins qui se révèlent à l'élevage et qui surprennent très favorablement à leur terme.

Assemblage

45,7% merlot,
32,3% cabernet sauvignon, 22% cabernet franc

Degré d'alcool

13,1° (provisoire)

Barriques neuves

31%



CHÂTEAU HAUT-BRION BLANC

Très belle couleur jaune, légère, avec des reflets verts. Le premier nez est intense, captivant. A l'agitation, les arômes de fruits à chair (pêche blanche) se mêlent à des notes florales délicates d'acacias. L'attaque est séveuse, saline et grasse. Puis, le vin se développe, ample et aromatique. Avalé, le vin reste présent, en bouche et dans l'esprit, un temps incroyablement long ! A n'en pas douter, ce Haut-Brion blanc 2024 fait partie des plus beaux millésimes de ce cru.

Assemblage

56,1% sémillon, 43,9% sauvignon

Degré d'alcool

13,7° (provisoire)

Barriques neuves

40%



LA CLARTÉ DE HAUT-BRION

Belle couleur jaune pâle avec des reflets verts. Le nez de ce vin est fin, élégant. A l'agitation, des notes de melon mêlées à la pêche blanche apparaissent. Ensuite, des notes sauvignonnées tracent délicatement, accompagnées d'épices nobles. L'entrée en bouche est savoureuse et aromatique. Puis, le vin se développe avec du gras ainsi qu'une belle présence acide. La saveur du sémillon domine avec tact. La finale de ce Clarté est sapide avec de très beaux amers désaltérants : elle appelle inexorablement à la gorgée suivante !

Assemblage

64,5% sémillon, 35,5% sauvignon

Degré d'alcool

13,1° (provisoire)

Barriques neuves

42%