



## CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

# 2025

2025 incarne pleinement  
la signature singulière de Château Haut-Brion,  
où l'expression souveraine du terroir se dévoile.  
La magie de l'assemblage livre un vin remarquable,  
à la plénitude de l'équilibre.



### LE MILLÉSIME

Une année superlative marquée par une météo extrême, mais des vendanges sereines. Un début de récolte précoce, mais un rythme ralenti par la sécheresse, où la patience fut cruciale. Des raisins rares et minuscules, mais un potentiel extraordinaire. Si les contrastes ont jalonné l'année, l'évidence s'impose aujourd'hui : 2025 chemine sur la voie des plus grands millésimes de Haut-Brion.

### VENDANGES

*Blancs*  
du 14 au 21 août

*Rouges*  
du 1<sup>er</sup> au 18 septembre



## CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



### CHÂTEAU HAUT-BRION ROUGE

La robe est rouge sombre, intensément colorée, moirée de reflets pourpres. Le premier nez est discret, tout en retenue et élégance, fidèle à l'identité de Haut-Brion. Viennent ensuite des notes florales, puis de fruits noirs, de cerise et même d'eucalyptus. La bouche est précise, le vin déroule sa trame, d'une densité presque texturée et éminemment racée. La fraîcheur fruitée du milieu de bouche, parée de tannins raffinés, contribue à éveiller tous les sens. Puis, le vin avance encore, sphérique, omniprésent, avec une puissance et une persistance qui en font un véritable feu d'artifice aromatique. Une finale paradoxalement sans fin dont la conclusion inéluctable résonne comme une évidence : Haut-Brion est éternel.

#### *Assemblage*

62% merlot, 26,2% cabernet sauvignon,  
11,8% cabernet franc

#### *Degré d'alcool*

13,05° (provisoire)

#### *Barriques neuves*

59%



### LE CLARENCE DE HAUT-BRION

La robe du vin est d'un rouge dense, presque pourpre. Le vin nous offre un premier nez suave et plaisant de fruits noirs mûrs, avec une touche de fraîcheur mentholée. Dès l'entrée en bouche, des arômes intenses de mûre, de chocolat et une salinité très salivante se révèlent. Le vin se déploie, tout en volume, monte en puissance avec un toucher de bouche superbement velouté. Les tannins sont présents et portent le vin avec beaucoup de raffinement. 2025 est un superbe millésime et cela se traduit dès à présent par des vins d'un immense potentiel, mais que l'on peut aussi apprécier dans la jeunesse : c'est le propre des grands millésimes.

#### *Assemblage*

66,5% merlot, 28,3% cabernet sauvignon, 5,2%  
cabernet franc

#### *Degré d'alcool*

13,25° (provisoire)

#### *Barriques neuves*

17%



## CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



# 2025



### CHÂTEAU HAUT-BRION BLANC

Belle robe brillante, d'une couleur jaune clair. Dès le premier nez, une grande finesse se dévoile, portée par des touches de fleurs blanches, d'acacia, de sureau et une pointe d'épices douces. En bouche, la trame est précise et serrée, complexe, au fruité acidulé. Le vin se déroule, tout en volume, avec des arômes d'agrumes, de pain d'épices et une densité qui se rappelle à nous à chaque instant. Ce Haut-Brion blanc est un vin riche, au grand potentiel, qui révèle toute sa profondeur délicate aux palais attentifs et patients.

#### *Assemblage*

47% sémillon, 53% sauvignon blanc

#### *Degré d'alcool*

14,55° (provisoire)

#### *Barriques neuves*

45%

### LA CLARTÉ DE HAUT-BRION

Jolie couleur jaune pâle, avec des reflets verts. Un premier nez légèrement fumé, au fruité avenant, avec des notes de pêche, de fruit de la passion et une pointe d'abricot. L'attaque est fraîche et ciselée et le vin offre de gracieuses notes florales. La bouche est d'une suavité douce, avec des notes d'agrumes et de litchi. Le vin offre une bonne longueur, avec une légère salinité en finale : c'est une belle Clarté de Haut-Brion, aromatique et très équilibrée.

#### *Assemblage*

76,5% sémillon, 23,5% sauvignon blanc

#### *Degré d'alcool*

13,75° (provisoire)

#### *Barriques neuves*

59%