



## CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

2023



### CÔTÉ VIGNOBLE

L'hiver a été pluvieux et relativement froid. Dès le débournement de la vigne mi-mars, la croissance de la vigne était très soutenue, aidée par les pluies régulières et des journées chaudes. Cette pousse très rapide a mobilisé fortement les équipes dans les vignes, où l'observation de l'état sanitaire devait être sans failles. L'implication des vigneronnes et vignerons, ainsi que la situation très privilégiée du vignoble, où la durée d'humectation des feuilles est faible grâce à la ventilation, ont permis d'éviter un développement marqué du mildiou durant la saison, malgré une pression présente. La floraison s'est passée dans d'excellentes conditions et annonçait une récolte généreuse. Cette année a nécessité un retour plus important des opérations en vert : un éclaircissage conséquent a été fait, ainsi qu'un effeuillage côté soleil levant, sur la moitié du vignoble. En revanche, le rognage est resté limité pour préserver la fraîcheur des sols et les raisins grâce à l'ombre portée.



**2023 a été une année technique au niveau de la gestion du vignoble, demandant précision et réactivité des équipes. La force de ce terroir presque « béni » s'illustre une fois de plus, en apportant une récolte généreuse, saine et de grande qualité.**

*Domaine Clarence Dillon*



# CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

2023

## VENDANGES

*Blancs* du 21 août au 4 septembre *Rouges* du 6 septembre au 4 octobre

Les vendanges des blancs ont débuté le 21 août sous un soleil caniculaire. L'état sanitaire était bon et les horaires ont été adaptés afin de ne ramasser les raisins qu'aux heures les plus fraîches. Le transport s'est fait en véhicule réfrigéré et le rythme de vendanges est resté soutenu afin de préserver le profil aromatique des raisins blancs. Celui-ci était particulièrement satisfaisant, avec une acidité préservée et des degrés alcooliques raisonnables, présageant des vins purs et fins, sur la fraîcheur. Les vendanges des rouges ont débuté le 6 septembre, toujours sous de fortes chaleurs. La maturité était très bonne sur l'ensemble des cépages, les raisins présentaient une belle concentration, riches en sucre et en composés phénoliques. Les baies étaient à la fois fraîches et mûres, avec beaucoup de goût. La récolte, généreuse, a notablement allongé la durée des vendanges qui se sont poursuivies jusque début octobre, sous des températures très estivales. Les épisodes de canicule n'ont pas enlevé le caractère fruité et frais du millésime.



### Assemblage

52,3% merlot,  
38,6% cabernet sauvignon,  
9,1% cabernet franc

Degré d'alcool  
14,6° (provisoire)

Barriques neuves  
68,7%



### Assemblage

55,5% merlot,  
40,9% cabernet sauvignon,  
3,6% cabernet franc

Degré d'alcool  
14,2° (provisoire)

Barriques neuves  
22,5%



### Assemblage

41,9% sémillon,  
58,1% sauvignon

Degré d'alcool  
13,8° (provisoire)

Barriques neuves  
50,3%



### Assemblage

43,7% sémillon,  
56,3% sauvignon

Degré d'alcool  
13,4° (provisoire)

Barriques neuves  
45,6%