



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.



Assemblage

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

Degré d'alcool
14,5° (provisoire)

Barriques neuves
69,5%



Assemblage

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

Degré d'alcool
14,3° (provisoire)

Barriques neuves
21,2%



Assemblage

34,7% sémillon,
65,3% sauvignon

Degré d'alcool
13,9° (provisoire)

Barriques neuves
46,3%



Assemblage

43,7% sémillon,
56,3% sauvignon

Degré d'alcool
13,4° (provisoire)

Barriques neuves
45,6%