



Un millésime dans l'air du temps

2024 CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION BLANC

BLANC • PESSAC-LÉOGNAN

LE MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES: Le millésime 2024 à Bordeaux s'est déroulé sous des conditions climatiques plus classiques. L'hiver a été exceptionnellement humide, tout en restant doux. Cela a favorisé un débourrement ultra précoce dès la dernière semaine de mars. Le printemps, frais et humide, a entraîné une pression cryptogamique dès le 20 avril, nécessitant une gestion rigoureuse et une grande réactivité au vignoble. La floraison, étalée sur trois semaines, a été ralentie par ces conditions, retardant la précocité initiale du millésime. Contrairement aux attentes, le temps sec tant espéré ne s'est pas installé, et la fin du printemps est restée fraîche et humide. Juillet et août ont toutefois connu un déficit hydrique favorable à la production de grands vins. Les températures sont restées modérées, sans pic caniculaire majeur, permettant une véraison sur un rythme plus classique, dès les premières semaines d'août. Ce climat a conduit à des vendanges aux dates d'autrefois à Bordeaux, à partir de septembre, sous des conditions fraîches et humides.

DATES DE VENDANGES: Du 05 au 13 septembre

ELEVAGE: 70% fûts neufs dont barriques et muids et 30% cuves bois

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 13 %

ASSEMBLAGE: 84% Sauvignon blanc, 16% Sémillon

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE EN PRODUCTION: 7.90 ha

TYPE DE SOLS: Graves sableuses sur socle calcaire.

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 Ans

VENDANGES: Vendange parcellaire. Ramassé à la main à maturité parfaite, transport de la vendange en petites cagettes.

TRI: Manuel

VINIFICATION: Les raisins, pressés en pressoirs pneumatiques, ont délivrés des jus nets et frais qui nous ont conduits à pratiquer des débourbages très légers. Les fermentations se sont déroulées assez rapidement avec des températures fraîches pour préserver au maximum le potentiel aromatique de l'année.

NOTES DE DÉGUSTATION:

Le millésime 2024 signe un grand vin de garde, dynamique et structuré, caractéristiques de la propriété.

Dès l'ouverture, une légère touche de réduction bourguignonne apporte de la complexité avant de laisser place à un nez expressif, marqué par des arômes de fruits exotiques, d'agrumes et une délicate note florale de rose. En bouche, l'attaque est ample et dynamique, offrant une belle intensité aromatique. La rondeur et la suavité typiques du vin se fondent dans un boisé discret, laissant s'exprimer pleinement le fruit. La finale est longue et persistante, portée par une fraîcheur qui promet une belle évolution en cave. Un blanc racé et harmonieux, où la puissance s'équilibre parfaitement avec la finesse et l'éclat du fruit.

**CHATEAU
LARRIVET HAUT-BRION**