

## Château La Mission Haut-Brion, grand cru classé, Pessac-Léognan AC 2007



### Région viticole

France, Bordeaux

### Cépage(s)

43% merlot, 48% cabernet sauvignon, 9% cabernet franc

### Notes de dégustation

#### Apparence

Sa couleur est intense tirant sur un violet profond.

#### Nez

Le nez se fait tout d'abord discret. Puis des arômes divers commencent un défilé. En tête du cortège, la framboise suivie par d'autres saveurs comme la mûre, le havane, la torréfaction et pour finir par un très joli boisé.

#### Palais

La bouche débute par une sensation de douceur, puis le vin s'élargit pour prendre toute sa place. A partir de ce moment là, les tanins mûrs s'imposent en nous donnant la mesure de la concentration de ce vin. Il est d'une étonnante fraîcheur avec un très bel équilibre alcool / acidité.

### Garde

A déguster de préférence entre 2012 et 2022

### Terroir

Le vignoble de Château La Mission Haut-Brion est situé sur les communes de Talence et Pessac, à quelques kilomètres au sud-ouest de Bordeaux. Il fait partie de l'appellation Pessac-Léognan, au nord de la région viticole des Graves de Bordeaux. Le domaine fait face au Château Haut-Brion est partage avec lui cette vaste terrasse de belles graves, enserrée entre les ruisseaux du Peugue et du Serpent et dénommée Haut-Brion sur les cartes et chartes anciennes. Ces graves qui participent à la valeur viticole du sol de Château La Mission Haut-Brion sont de petits cailloux, formés de différentes variétés de quartz. Le sous-sol est de nature argilo-sableuse.

### Climat

Un hiver et un printemps doux et humides sont des conditions très favorables au développement de certaines maladies de la vigne. Jamais les tracteurs n'ont autant arpenté le vignoble pour protéger la vigne et son fruit. Jamais autant de main d'oeuvre n'aura été nécessaire pour accomplir les «travaux en vert» que seul l'homme peut accomplir afin d'obtenir le meilleur résultat: un effeuillage précoce dès la fin juin sur la face la plus froide, un éclaircissage extrêmement réfléchi afin d'alléger la charge du pied, mais aussi de répartir les grappes restantes pour une meilleure aération et un second effeuillage minutieux afin de ne pas blesser les baies sur l'autre face. Le beau mois de septembre a permis des vendanges sereines où pas moins de deux cents personnes sont intervenues, afin d'effectuer les tris sévères indispensables.

### Oenologue

Jean-Philippe Masclef