Château Haut-Brion 2011

Le seul premier cru de Graves et le plus vieux château du Bordelais. Le style des vins de ce domaine se distingue radicalement de celui des autres premiers crus. Le terroir particulier, extrêmement bien drainé et composé de graviers ayant jusqu'à la taille d'une main, permet de produire de grands vins lors d'années difficiles. Le sol donne à ce vin son caractère singulier. Après une sélection rigoureuse des raisins, seules 7600 caisses de 6 bouteilles ont été produites (3000 de moins qu'en 2009). 46% de cabernet sauvignon, 35% de merlot, 19% de cabernet franc. Telle une douce caresse, ce bouquet exhale la cerise sombre, la framboise, le chocolat noir, la selle en cuir et un soupçon de bois brûlé. Le palais modérément puissant affiche des tannins doux et un bel équilibre.

Producteur	Château Haut-Brion
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Graves
Appellation	AC
Millésime	2011
Format	150 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2051
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	255581
Accord mets et vins	Pièces de viande nobles, Agneau, Veau, Bœuf, Plats mijotés
Avis	Falstaff 95/100 Wine Enthusiast 95/100 Robert Parker 95/100

Vinification

18 à 22 mois en 80% de barriques neuves

Terroir

Sur une terrasse dominée par deux petites croupes et bordée par deux ruisseaux, les hommes sont venus très tôt dans l'histoire découvrir les vertus de ces minuscules galets de quartz appelés "graves". Dès l'époque gallo-romaine, la notion de terroir est apparue. Il fut confirmé plus tard à Burdigala (Bordeaux), lorsque cette terrasse fut désignée comme "Haut-Brion" dans des manuscrits médiévaux et des cartes anciennes. La légende était née...

Histoire

Lorsque la Seconde Guerre mondiale a éclaté en septembre 1939, Clarence Dillon, banquier new-yorkais à l'origine, a fait transformer le Château Haut-Brion en hôpital pour accueillir les officiers blessés de l'armée française. Aucun autre vignoble aussi prestigieux n'a été aussi longtemps associé à une famille américaine amoureuse de la France et de son art de vivre.