



2018 Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Parmi les meilleurs Bordeaux, c'est celui qui a le plus de caractère

Description:

Le domaine, qui se trouve non loin de son voisin encore plus célèbre Haut-Brion, est depuis longtemps l'une des icônes absolues de Bordeaux. Les vignobles sont situés au cœur de l'appellation Pessac-Léognan et bénéficient d'une excellente exposition: les sols de graves uniques sont constitués de différents types de quartzite et reposent sur d'épaisses couches d'argile, de sable et de calcaire qui assurent un excellent drainage. Outre le terroir prédestiné, l'expérience, le savoir-faire et le tact jouent également un rôle important : des raisins mûrs de manière optimale, récoltés et triés à la main, sont tout aussi élémentaires pour la grande classe de ce vin que la vinification parcelleuse, la dégustation approfondie de tous les vins de base, la longue maturation en barriques et l'assemblage astucieux. C'est ainsi que le Château La Mission Haut-Brion produit année après année un vin d'exception, aussi corsé et charnu que rond et velouté, avec des épices de chêne parfaitement assorties et une structure tannique extrêmement raffinée.

Note de dégustation:

Les bons 20 hectares appartiennent également à la famille Dillon. Le domaine est pratiquement de l'autre côté de la route. La Mission est souvent décrite comme plus fine et plus "féminine", mais ne s'approche pas toujours de Haut-Brion. En l'occurrence on se laisse convaincre par cet excellent second vin qui n'est vraiment pas loin du Haut-Brion et je ne serais pas surpris si d'autres les mettaient même sur un pied d'égalité. Les cerises noires et les prunes bien mûres donnent le ton du bouquet ample et complexe mais déjà mûr et très harmonieux sur des nuances délicates de raisins secs et une belle minéralité. Viennent ensuite se greffer de séduisantes notes florales de violette et de roses légèrement passées, de graphite et d'arabica. Il exhale une sensation presque exotique, mais de manière positive et excitante. En bouche c'est un élixir de rêve, velouté, soyeux et onctueux, avec beaucoup d'équilibre, une grande souplesse, et des tannins déjà parfaitement fondus. Comme pour le Haut-Brion, la qualité des tannins est d'un tout autre niveau que celle de nombreux autres grands vins. Cette Mission Haut-Brion est déjà actuellement un pur régal, et ceux qui en ont les moyens, pourront s'offrir le plaisir exceptionnel de déguster ces deux vins de rêve côte à côte à leur apogée.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

| | |
|------------------------|--|
| Pays d'origine: | France |
| Région: | Bordeaux |
| Sous-région: | Graves/Pessac Léognan |
| Producteur: | Château Mission Haut Brion |
| Notation(s): | Jeb Dunnuck 100/100, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 96/100, Parker 98-100/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19.5/20 |
| Elevage: | 22 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.0 % |

Apogée:
Cépage(s):
Référence:

2030–2058
53.5% Merlot, 42.9% Cabernet Sauvignon, 3.6% Cabernet Franc
0480018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

| | |
|---------------------|---|
| Origine: | France |
| Notation(s): | Jeb Dunnuck 100/100, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 96/100, Parker 98–100/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19.5/20 |
| Cépage(s): | 53.5% Merlot, 42.9% Cabernet Sauvignon, 3.6% Cabernet Franc |
| Apogée: | 2030–2058 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 22 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Service: | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter. |