



Château La Mission Haut-Brion 2025

AOC Pessac-Léognan, Cru Classé de Graves, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

Servi sur les tables de l'Archevêque de Bordeaux et du gouverneur de la province dès le XVIII^e siècle, il obtient une médaille d'or à l'Exposition Universelle de Londres, en 1862 et devient Cru Classé de Graves en 1953.

LE MILLÉSIME

Une année qui a commencé et s'est achevée dans la lumière, où la confiance dans notre terroir béni a porté ses fruits. Au terme d'un été ardent, le volume de récolte est modeste, mais son potentiel infini laisse entrevoir un millésime à graver en lettres d'or.

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 et 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.

À LA VIGNE

Les travaux à la vigne sont identiques à ceux effectués au Château Haut-Brion : labourages mécaniques réguliers et une utilisation très parcimonieuse de produits de synthèse. Les vendanges sont manuelles avec des sélections sévères à la vigne et sur tables de tri avant l'entrée au cuvier.

VINIFICATION

Après l'éraflage, les grains sont mis en cuves inox thermorégulées d'une capacité de 180 hl. Un programme informatique permet la gestion des remontages et des températures du moût et du marc. La fermentation s'effectue à 30°.

ÉLEVAGE

18 à 22 mois en barriques dont 59% neuves

CÉPAGES

Merlot 58,30%, Cabernet-sauvignon 38,30%, Cabernet franc 3,40%

DÉGUSTATION

Une robe à la couleur éclatante, lumineuse et nimbée de reflets rouges profonds. Dès le premier nez, le vin est expressif, complexe, charmeur et si typique du cru. Il se révèle encore un peu plus à l'agitation, avec des fruits noirs, du cassis et des notes de moka. En bouche, l'attaque est puissante, avec une structure marquée. La rondeur suit sans délai et offre un toucher de bouche presque crémeux, où le fruit est accompagné avec élégance par des tannins finement grainés. Il y a un contraste délicieusement stupéfiant entre la densité du vin et sa fraîcheur qui l'allonge jusqu'à une finale en queue-de-paon. Avec une bouche envoûtante d'une persistance aérienne, Le millésime 2025 nous offre une expression de La Mission à son apothéose.



PRESSE & RÉCOMPENSES



97-99
Wine Advocate



97-99
Vinous

JEB DUNNUCK

96-98
Jeb Dunnuck

Decanter

96
Decanter

JAMES SUCKLING.COM

96-97
James Suckling

