

# CHÂTEAU HAUT-BRISSON

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Le Château Haut-Brisson fut la première propriété acquise par Peter Kwok et sa fille Elaine en 1997. Au moment de l'achat les 8 ha entouraient la maison. La propriété qui compte aujourd'hui 20 ha se situe sur le plateau calcaire de Saint-Etienne-de-Lisse et les lentilles graveleuses de Saint-Sulpice de Faleyrens. Cette mixité de sols et des vignes d'un âge moyen de 30 ans permettent de produire chaque année des vins d'une belle maturité avec l'empreinte de leur terroir. Le vignoble du Château Haut-Brisson orienté Sud bénéficie d'expositions idéales.

En 2005 la culture devient biologique. Les vins sont certifiés Agriculture Biologique\* en 2010. Avec l'acquisition de nouvelles parcelles fin 2015 la propriété repart en conversion vers l'agriculture biologique pendant les années 2016, 2017 et 2018.

De construction récente, le chai bien dimensionné dès le départ était adapté aux différentes phases d'accroissement du vignoble. Il est constitué de cuves thermo-régulées de petite contenance permettant une vinification calquée au parcellaire.

*\* Un vin biologique est un vin produit à partir de raisins issus de l'agriculture biologique. L'agriculture biologique est une méthode de production agricole qui se caractérise par l'absence d'usage de la chimie de synthèse. Elle se veut le prolongement d'une agriculture traditionnelle millénaire qui a été presque totalement exempte d'intrants chimiques. Cette méthode respecte le vivant et les cycles naturels. Elle vise à gérer de façon globale la production en favorisant l'agrosystème mais aussi la biodiversité, les activités biologiques des sols et les cycles biologiques.*

## CHÂTEAU HAUT-BRISSON 2015 - FACTS

<b>SUPERFICIE</b>	16 hectares
<b>ASSEMBLAGE</b>	90% Merlot - 10 % Cabernet Franc
<b>SOLS</b>	Sables fins brun, Graves de sables grossiers

### VINIFICATION

Après une sélection méticuleuse sur pied et dans les chais, les raisins triés sont acheminés dans des cuves inox ou directement en barrique bordelaise (environ 10% de la récolte). Ces raisins directement entonnés suivent un itinéraire technique appelé « vinification intégrale » – notre équipe chai a été formée à l'ouverture et fermeture de barrique chez nos tonneliers partenaires pour plus d'autonomie.

La cuvaison dure une trentaine de jours, l'extraction s'opère de façon douce avec en cuve des pigeages et des batonnages en barrique. Les jus sont goûtés tous les jours afin de ne pas aller trop loin et de perdre l'expression de notre fruit. Cette dégustation détermine le jour d'écoulage et de pressurage des marcs. Les jus ainsi obtenus partent (ou repartent) en barrique pour faire leur fermentation malolactique.

<b>ELEVAGE</b>	35% barriques neuves - 35% barriques 1-vin - 30% barriques 2-vins pendant 15 mois
<b>PRODUCTION</b>	60 000 bouteilles

### DEGUSTATION

Château Haut-Brisson 2015 a une couleur rouge grenat profond.

Un vin tout en rondeur, adossé à des tanins élégants et fins. Le nez est intense sur les fruits noirs et rouges comme la myrtille et la framboise. On trouve la truffe noire et des notes de réglisses. En bouche l'attaque est sur la confiture de fraise et de la cerise noire montrant le caractère solaire du millésime. Tendru par une belle fraîcheur bien sentie qui dynamise l'ensemble avec des arômes de menthol qui lui donne une belle allonge.

Dense et généreux, on retrouve la caractéristique sphérique du Merlot. La finale est longue sur le fruit frais.



CHÂTEAU  
**HAUT-BRISSON**  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

REVUE DE PRESSE

**JAMES SUCKLING - 95**

« This is the best Haut-Brisson ever showing ripe dark plums and chocolate on the nose, which is so seductive. The palate is all about the silky tannins and beautiful fruit. Full body, gorgeous fruit and a complex aftertaste. So precise and impressive. Texturally complete. Drink or hold. » *James Suckling February 2018*

**ROBERTPARKER.COM - 91**

« Aged for 16 months in barrels, 35% new, the 2015 Haut Brisson is a blend of 90% Merlot and 10% Cabernet Franc. Medium to deep garnet-purple in color, it opens with savory smoked meats, sauteed herbs and dusty soil scents plus touches of cedar chest and iron ore over a core of black cherries, red currants and warm plums. The medium-bodied palate is firm and crunchy with a chewy backbone, finishing with great freshness and length.» *Lisa Perotti-Brown February 2018*

**JEB DUNNUCK - 92**

The 2015 Château Haut Brisson is a gem based on 90% Merlot and 10% Cabernet Franc that was raised in 35% new French oak. This medium to full-bodied, concentrated, intellectual 2015 offers a lifted, perfumed style in its cassis and assorted black/blue fruits, dried violets, Asian spice, and earthy, gravely, mineral-nuances. With solid mid-palate depth, a light, graceful texture, fine tannin and impressive length, I'd give bottle 4-5 years of cellaring and enjoy over the following 10-15 years. It's a beautiful wine. Tasted twice.

**WINE CELLAR INSIDER - JEFF LEVE - 92**

« TSpicy, smoky, floral and filled with ripe cherries, you also find incense, espresso and spice box notes. On the palate, the wine is soft, supple, and rich. The finish is all about the juicy plums and a hint of bitter chocolate in the finish. The reduction in the amount of new, French oak barrels used for the aging process has added a lot more freshness and energy to the wine. The first vintage made with their new parcels, and they no longer produce a reserve wine has created the best vintage of Haut Brisson ever made!» *Jeff Leve May 2018*

**ANTONIO GALLONI - 92**

« The sumptuous, racy 2015 Haut-Brisson has turned out beautifully. Super-ripe dark cherry, mocha, espresso, licorice, exotic spice and new leather meld together in this effortless, beautifully resonant Saint-Émilion. Readers should expect a bold, full-throttle style. The blend is 90% Merlot and 10% Cabernet Franc.» *Antonio Galloni February 2018*

**WINE ENTHUSIAST - 91 / 93**

« Barrel Sample. The new wood flavors are strong here. They go with a minty character and bright acidity. The wine is dry and concentrated, with a firm core as well as juicy black fruits. It is beginning to balance well.» - *Roger Voss April 2016*

