

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 2016 - FACTS

SUPERFICIE	22 hectares
ASSEMBLAGE	90% Merlot - 10 % Cabernet Franc
SOLS	Argilo-calcaire, 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.

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

DEGUSTATION

Nez intense de fruits noirs et de poivre.

Couleur rouge rubis foncé.

Rich et ample en bouche, avec des tannins nuancés et intenses.

Notes de mûres, myrtilles avec des touches d'orange sanguine et chocolat.

Un fin concentré avec une belle pointe de minéralité.



CHÂTEAU
HAUT-BRISSON
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

REVUE DE PRESSE

JAMES SUCKLING - 94

«This has great clarity of ripe red plums and mulberries, as well as attractive, floral nuances, leading to a very focused feel on the palate that offers a succulent and fluid array of ripe red fruit that holds fresh and even. Ever so fine tannins. Try from 2022.»

James Suckling February 2019

ROBERTPARKER.COM - 92

«Blended of 90% Merlot and 10% Cabernet Franc, the deep garnet-purple colored 2016 Haut-Brisson is quite oaky on the nose with underlying plum preserves, baked cherries and dried mulberries plus wafts of bay leaves, damp soil and cigars. Medium to full-bodied, it has firm, rounded tannins, seamless freshness and plenty of muscular fruit going long in the finish. »

Lisa Perrotti-Brown February 2019

WINE CELLAR INSIDER - JEFF LEVE - 93

« With a strong sense of minerality, silky tannins, lush, salty fruit and pepper, this wine is smoky, fresh, concentrated and packed with ripe pit fruit. The wine was produced from a blend of 90% Merlot and 10% Cabernet Franc, »

Jeff Leve April 2017

VINOUS - 92

«The 2016 Haut Brisson is terrific. Plush and succulent in the glass, with tons of textural intensity, the 2016 has so much to offer. Dark red cherry, chocolate, mocha and spice all build in a beautifully textured, racy Saint-Émilion that is already quite delicious. The 2016 has really come together quite nicely over the course of its aging. »

Antonio Galloni February 2019

JEB DUNNUCK - 91

«The 2016 Château Haut Brisson was outstanding on both occasions I was able to taste it. A blend of 90% Merlot and 10% Cabernet Franc brought up in 35% new oak, this medium to full-bodied, plump, sexy Saint-Emilion offers loads of spiced black fruits, truffle, tobacco, and incense. It has rock solid ripeness, a rounded texture, and delivers pleasure. Drink it any time over the coming 15-20 years.»

Jeb Dunnuck February 2019

