

# 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 2017 - FACTS

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>SUPERFICIE</b> | 22 hectares   |
| <b>ASSEMBLAGE</b> | 90% Merlot - 10 % Cabernet Franc                              |
| <b>SOLS</b>       | 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.

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>ELEVAGE</b>    | 35% barriques neuves - 35% barriques 1-vin - 30% barriques 2-vins pendant 15 mois |
| <b>PRODUCTION</b> | 20 000 bouteilles   |

## DEGUSTATION

Jolies notes végétales.

Généreux, souple, tension, production limitée, réglissée.

Sanguin, qui exprime le calcaire de son terroir.

Texture velours, cerise, belle acidité.



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

REVUE DE PRESSE

**JAMES SUCKLING - 93**

«This is such a friendly and enjoyable red with crushed berries and chocolate, as well as walnut aromas and flavors. It's full and flavorful with a fine-tanned texture. Success. A blend of 90% merlot and 10% cabernet franc. Drink in 2022, but already a beauty.» *James Suckling December 2019*

**JEB DUNNUCK - 90**

«Dark fruits, chocolate, new leather, and spice-driven aromas and flavors all emerge from the 2017 Chateau Haut Brisson, which is 90% Merlot and 10% Cabernet Franc, from more gravelly soils, that was raised in 35% new French oak. Nicely balanced, medium to full-bodied, and with a mouthfilling texture, it's a rounded, sexy 2017 that has loads to love. Give bottles a few years and enjoy over the following decade.» *Jeb Duncuk February 2020*

**ROBERTPARKER.COM - 89-91**

«Very deep purple-black in color, it has a decadent nose of crème de cassis, baked blackberries and black forest cake with hints of licorice, tapenade and roses. The palate is big, rich, full-bodied and full-on ripe with tons of black fruit preserves, spice and savory layers supported by plush tannins and just enough freshness, finishing long.» *Lisa Perrotti-Brown April 2017*

**VINOUS ANTONIO GALLONI - 93**

«The 2017 Haut-Brisson possesses striking aromatic presence and freshness to match its mid-weight, sensual personality. Dark red fruit, cedar, tobacco and licorice infuse the 2017 with lovely character and complexity. This is very nicely done. Readers will find a tasty, open-knit Saint-Émilion that can be enjoyed with minimal cellaring.» *Antonio Galloni February 2020*

**NEAL MARTIN - 91**

«The 2017 Haut Brisson was cropped at 20hl/ha due to frost and aged in 35% new oak. It has a well-defined bouquet with blackberry, raspberry and crushed stone aromas, a light violet scent emerging with time. The palate is medium-bodied with supple tannins, fleshy and quite opulent although there is fine acidity on the peppery finish that keep everything in balance. It needs three or four years in bottle but this is a well-crafted and generous Saint-Émilion.»

*Neal Martin February 2020*

**THE WINE CELLAR INSIDER - JEFF LEVE - 91**

“With a good depth of color, the wine is round, the textures are soft, the fruit has ripeness and in the finish you’ll find sweet cherries, licorice and freshness at its core. The wine was produced from a blend of 90% Merlot and 10% Cabernet Franc.» *Jeff Leve April 2017*

