

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. En 2019, Mr. Stéphane Schinazi, natif de Bordeaux, a racheté le domaine à Vignobles K. Mr. Schinazi a une grande passion pour le vin et après une carrière brillante dans le domaine de la technologie, il écrit un nouveau chapitre à la découverte du monde du vin.

Le Château Haut-Brisson se situe au sud de l'Appellation sur les trois communes de Saint-Émilion, Saint-Sulpice de Faleyrens et de Vignonet. Cette mixité de sols et des vignes permettent de produire chaque année des vins d'une belle maturité avec l'empreinte de leur terroir.

Vignobles K s'associe à Mr. Stéphane Schinazi pour suivre la gestion technique et commerciale du domaine.

CHÂTEAU HAUT-BRISSON 2020 - FACTS

SUPERFICIE	18 hectares
ASSEMBLAGE	90% Merlot - 10 % Cabernet Franc
SOLS	Argilo-calcaire, Sables fins brun, Graves de sables grossiers
DATE VENDANGES	15 septembre au 9 octobre

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	50 000 bouteilles

DEGUSTATION

D'une jolie couleur aux reflets grenat, les vins s'ouvrent sur de discrètes notes de fumé, puis arrivent de puissants arômes de fruits noirs, mûre, cassis, associés à des touches de poivre.

L'attaque est agréable, suave, la structure montre un bel équilibre entre une puissance contrôlée et la fraîcheur.

La finale est tendre et longue avec des notes de réglisse

Les Vins du Vermont

SARL VERMONT SERVICES
5 Lieu-Dit Brisson – 33330 Vignonet – France
Tel : +33 (0)5 57 74 93 32 – contact@vermont-services.com



1 lieu-dit Cassevert 33330 Saint Christophe des Bardes, France
Tel : +33 5 57 24 77 15 - contact@vignoblesk.com
www.vignoblesk.com

CHÂTEAU
HAUT-BRISSON
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

REVUE DE PRESSE

JAMES SUCKLING - 94-95

«This is very linear and tight with beautifully crafted tannins that give a long, intense and energetic finish. The mid-palate is tight and poised.» *James Suckling May 2020*

JEB DUNNUCK - 92-94

«Checking in as 90% Merlot and 10% Cabernet Franc, the 2020 Château Haut-Brisson brings some serious fruit, offering a monster nose of chocolate-covered blueberries, iron, tobacco, and candied violet aromas and flavors. Rich and full-bodied, it has ripe tannins and outstanding length. It pushes on the ripeness scale, yet I've no doubt it's going to show more freshness and elegance from bottle.» *Jeb Duncuk May 2021*

ROBERTPARKER.COM - 90-92

«Deep garnet-purple in color, it hits the ground running with open-knit notes of baked black cherries, mulberries and preserved plums, plus suggestions of chargrill, star anise and tar, with a touch of menthol. The medium-bodied palate practically quivers with tension, matched by a firm, grainy texture to support the intense crunchy black fruits, finishing long and savory.» *Lisa Perrotti-Brown May 2021*

VINOUS ANTONIO GALLONI - 92-94

«The 2020 Haut-Brisson is deep, fleshy and totally seductive. Inky dark fruit, plum, chocolate, leather, gravel and cloves all build as this sumptuous, opulent Saint-Émilion shows off its curves. Flamboyant and silky, the 2020 is wonderfully immediate but also has the energy to drink well for a number of years to come. This is one of the most pure, vibrant Haut-Brissons I can remember tasting.» *Antonio Galloni May 2021*

THE WINE CELLAR INSIDER - JEFF LEVE - 91-93

«Espresso, smoke, earth, incense and red fruits create the nose. The wine is medium-bodied, fresh, spicy and fruity with a touch of dusty cocoa that rides along with the cherries and red plums on the palate and the finish. Give this a few years to develop before pulling a cork.» - *Jeff Leve May 2021*

YVES BECK - 92-93

«Beaucoup d'harmonie dans ce bouquet où se côtoient des nuances de fèves de cacao, de mûres et de cerises. En bouche le vin est légèrement crémeux, vif et parfaitement équilibré. Très belle intensité aromatique, dès l'attaque. Les tannins sont compacts et dotés d'un grain fin. Finale juuteuse, salivante et persistante.» - *Yves Beck April 2021*

VERTDEVIN - 92-93

«Le nez est frais et offre de la concentration ainsi que de la fraîcheur. On y retrouve des notes de petites baies noires assez mûres/fraîches, de violette, de lys et plus légèrement de cassis associées à des touches de fraise des bois, de prune noire fraîche, à de fines pointes de bâton de réglisse ainsi qu'à de discrètes pointes de cardamome et à une imperceptible pointe de poivre. La bouche est fruitée, fraîche, élégante et offre une jolie jutosité, une jolie chaire du fruit, de la finesse, de la gourmandise, de la minéralité ainsi qu'une trame acidulée. En bouche ce vin exprime des notes de baies noires éclatantes, de prune noire et plus légèrement de groseilles fraîches associées à des touches de framboise acidulée/croquantes, à de fines pointes de réglisse ainsi qu'à de discrètes pointes de noisette fraîche et à une subtile pointe de vanille. Les tannons sont précis et discrètement fermes. Bonne longueur.» - *Jonathan Choukroun Chicheportiche May 2021*



Les Vins du Vermont

SARL VERMONT SERVICES
5 Lieu-Dit Brisson - 33330 Vignonet - France
Tel : +33 (0)5 57 74 93 32 - contact@vermont-services.com



1 lieu-dit Cassevert 33330 Saint Christophe des Bardes, France
Tel : +33 5 57 24 77 15 - contact@vignobles.com
www.vignobles.com