LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION, Pessac-Léognan 2022

75 cl Rouge Bordeaux AOC Pessac Léognan Cru classé de Graves

La note Le Meilleur Du Vin

95-96/100

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 à Château Haut-Brion et partage avec lui cette vaste terrasse de belles graves dénommée Haut-Brion sur les cartes et chartes anciennes.

Produit en petites quantités, ce second vin est une porte d'entrée vers l'univers du Château La Mission Haut-Brion. Son nom est un clin d'œil à la chapelle de la Mission Haut-Brion, érigée par les prêtres lazaristes en 1698. Couleur sombre, rouge, belle. Le nez est intense à ce stade, fruité et déjà épicé, presque résiné. L'attaque est crémeuse et serrée à la fois, puis le vin évolue en bouche, moyennement ample, mais parfaitement équilibré, avec une agréable présence tanique, enrobée.

Château La Mission Haut-Brion est noté 5*/5 au guide Bettane (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité) et 4*/4 à la RVF (l'alliance de l'excellence et du raffinement entretenus dans le temps long). Le-meileur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Mission Haut Brion (Pessac-Léognan, Bordeaux)

Le vin

Produit en petites quantités, ce second vin est une porte d'entrée vers l'univers du Château La Mission Haut-Brion. Son nom est un clin d'œil à la chapelle de la Mission Haut-Brion, érigée par les prêtres lazaristes en 1698. Couleur sombre, rouge, belle. Le nez est intense à ce stade, fruité et déjà épicé, presque résiné. L'attaque est crémeuse et serrée à la fois, puis le vin évolue en bouche, moyennement ample, mais parfaitement équilibré, avec une agréable présence tanique, enrobée.

Vraiment frais et linéaire avec des arômes et des saveurs de graphite, de goudron, de baies et de pierre.

La bouche est moyenne et fine, sans chaleur ni surmaturité. Tannins attrayants en fin de bouche. 55,9% de merlot, 35,4% de cabernet sauvignon et 8,7% de cabernet franc. (James Suckling, millésime 2022, noté 95-96/100)

Really fresh and linear with graphite, tar, berry and stone aromas and flavors. Medium and fine on the palate showing no heat or over-maturity. Attractive tannins at the end. 55.9% merlot, 35.4% cabernet sauvignon and 8.7% cabernet franc. (James Suckling, millésime 2022, noté 95-96/100)

La presse spécialisée en parle

Le château dispose d'un terroir graveleux légèrement plus riche que celui de Haut-Brion qui lui fait face. Son vin possède les mêmes qualités de constitution, de fondu (qui n'empêchent en rien de longues et glorieuses évolutions en bouteille), ainsi que le même bouquet fumé très original. Sa forme en bouche se révèle en revanche assez différente, plus moelleuse, plus profonde en primeur, plus charmeuse, car plus facile à comprendre dès les premières années. Avec l'âge, La Mission cède à Haut-Brion en complexité de style et en finesse pure, mais surpasse souvent son voisin en volupté de texture. Ces deux cousins, vinifiés avec autant d'exigence par la même équipe depuis le rachat de La Mission par les domaines Clarence Dillon en 1983, sont de parfaits reflets de leurs terroirs propres et des choix d'encépagement. (RVF, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3*/4)

Mission continue de nous régaler avec son grand vin velouté et complexe à souhait, grande expression du merlot sur graves profondes (souvent plus de 50 % de l'assemblage) et d'un exceptionnel cabernet-sauvignon qu'on rêve un jour de déguster pur. Le blanc à dominante de sémillon n'a toujours pas d'égal à Bordeaux en noblesse aromatique et complexité. (Bettane, producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité, noté 5*/5)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 95-96/100 note James Suckling
- **Cépage :** 56% merlot, 35% cabernet sauvignon, 9% cabernet franc
- **Appellation principale :** Pessac Leognan
- **Classification :** Cru classé de Graves
- **Millésime :** 2022
- **Période de consommation :** à boire entre 2030 et 2048
- **Alcool :** 13.9% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse