



CHATEAU
LA MISSION HAUT-BRION

CRU CLASSÉ DE GRAVES

2025

2025 nous livre un don précieux :
des raisins sanctifiés par le soleil dont les
équipes font émerger, avec beaucoup de
grâce, des vins sublimes
qui consacrent la règle des années en 5.



LE MILLÉSIME

Une année qui a commencé et s'est achevée dans la lumière,
où la confiance dans notre terroir béni a porté ses fruits. Au
terme d'un été ardent, le volume de récolte est modeste, mais
son potentiel infini laisse entrevoir un millésime à graver en
lettres d'or.

VENDANGES

Blancs
du 14 au 21 août

Rouges
du 27 août au 19 septembre

Domaine Clarence Dillon



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION

CRU CLASSÉ DE GRAVES



2025



CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION ROUGE

Une robe à la couleur éclatante, lumineuse et nimbée de reflets rouges profonds. Dès le premier nez, le vin est expressif, complexe, charmeur et si typique du cru. Il se révèle encore un peu plus à l'agitation, avec des fruits noirs, du cassis et des notes de moka. En bouche, l'attaque est puissante, avec une structure marquée. La rondeur suit sans délai et offre un toucher de bouche presque crémeux, où le fruit est accompagné avec élégance par des tannins finement grainés. Il y a un contraste délicieusement stupéfiant entre la densité du vin et sa fraîcheur qui l'allonge jusqu'à une finale en queue-de-paon. Avec une bouche envoûtante d'une persistance aérienne, Le millésime 2025 nous offre une expression de La Mission à son apothéose.

Assemblage

58,3% merlot, 38,3% cabernet sauvignon,
3,4% cabernet franc

Degré d'alcool

13,6° (provisoire)

Barriques neuves

59%

LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION

Une robe brillante, aux reflets rouge sombre. Le très joli nez floral offre des touches de rose et de pivoine ainsi que des fruits frais avec des notes de cassis et de groseille. L'attaque en bouche est franche, charnue et aromatique. Le cabernet sauvignon présent dans l'assemblage apporte un fruité délicieux, juteux, porté par une structure tannique pleine de promesses. La bouche est tramée, avec des notes de framboise, de cacao et complétée par de beaux amers en finale. L'élevage va polir et patiner cette Chapelle concentrée et déjà si savoureuse.

Assemblage

52,6% cabernet sauvignon, 28,3% merlot,
18% cabernet franc

Degré d'alcool

13,1° (provisoire)

Barriques neuves

14%

Domaine Clarence Dillon



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION

CRU CLASSÉ DE GRAVES



2025



CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION BLANC

La robe est jaune, claire, délicatement chatoyante. Le nez est très expressif, avec une aromatique généreuse de fleurs blanches, lilas, mangue. En quelques secondes, les sens sont captivés. La bouche est enveloppante, riche et persistante : le sémillon est là et donne du volume et du gras au vin. Le milieu de bouche est plein, équilibré entre arômes d'orange sanguine, de pamplemousse, avec une note de cire d'abeille. Le bois s'intègre élégamment à la structure, et de beaux amers en fin de bouche ramènent une touche de fraîcheur à ce Mission d'une canonique rondeur suave.

Assemblage

64,5% sémillon, 35,5% sauvignon blanc

Degré d'alcool

14,5° (provisoire)

Barriques neuves

31%

LA CLARTÉ DE HAUT-BRION

Jolie couleur jaune pâle, avec des reflets verts. Un premier nez légèrement fumé, au fruité avenant, avec des notes de pêche, de fruit de la passion et une pointe d'abricot. L'attaque est fraîche et ciselée et le vin offre de gracieuses notes florales. La bouche est d'une suavité douce, avec des notes d'agrumes et de litchi. Le vin offre une bonne longueur, avec une légère salinité en finale : c'est une belle Clarté de Haut-Brion, aromatique et très équilibrée.

Assemblage

76,5% sémillon, 23,5% sauvignon blanc

Degré d'alcool

13,75° (provisoire)

Barriques neuves

59%

Domaine Clarence Dillon