



CHÂTEAU
HAUT-CORBIN
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Le millésime 2009 à HAUT CORBIN

Le cycle de la vigne

Débourrement :	du 1 ^{er} avril au 10 avril
Floraison :	du 25 mai au 29 mai
Début nouaison - Fermeture de la grappe :	du 4 juin au 3 juillet
Mi-véraison :	du 4 août au 12 août
Vendanges :	du 5 octobre au 14 octobre

Données techniques

Vendanges : manuelles avec tri sélectif

Egrappage : total

Tri post-égrappage : manuel sur table de tri

Types de cuves : tronc conique en chêne

Elevage : 16 mois dont 12 mois en barriques et 4 mois en cuves après assemblage final.
Barrique en chêne français, chauffe moyenne, dont 50% neuves, 50% 1^{er} vin.

Collage : très léger, pas de filtration avant la mise en bouteille.

Production totale : 36 000 bouteilles

Assemblage

20% Cabernet Sauvignon
65% Merlot
15% Cabernet Franc

.../...



CHÂTEAU
HAUT-CORBIN
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

"2009, le millésime de la lumière"

Car c'est bien de la lumière qu'est né ce millésime exceptionnel. En effet, l'intensité lumineuse de la saison 2009 a été spectaculaire, sans pour autant aboutir à des températures élevées, qui n'ont d'ailleurs que peu d'effet sur la qualité. A cela s'est ajoutée une très faible pluviométrie en août, septembre et octobre, les mois clés de la maturation et de la cueillette des raisins. Il s'est également produit cette fameuse alternance de nuits fraîches et de journées ensoleillées qui donne une profondeur de goût si particulière aux raisins des climats tempérés.

Le résultat ? Une somme de records pour l'ensemble des composés nobles du raisin (couleur, arômes, tanins) avec un équilibre sucre acidité proche de la perfection. Cette saveur exceptionnelle des fruits au vignoble, nous espérons bien la retrouver dans nos cuves. Pour cela, un peu à la façon d'une troupe de théâtre qui prépare une nouvelle pièce, Il nous a fallu apprendre de nouveaux textes et les mettre en scène...

En fait, c'est une version plutôt classique de la vinification qui a été jouée en 2009: « Laisser le fruit s'exprimer en douceur. Pratiquer l'infusion plutôt que l'extraction ». Bien entendu, cela ne veut pas dire ne rien faire ! C'est au contraire un rappel de tous les instants à l'origine parcellaire du raisin qui guide et multiplie nos gestes en les associant au profil climatique du millésime.

Un grand millésime est toujours lié à la notion d'homogénéité, et c'est précisément le cas avec le 2009. D'aucun voudront jouer les comparaisons avec quelques grandes années passées et nous leur laissons bien volontiers la liberté de le faire. Pour nous, si la signature est la même, les phrases sont toutes différentes de telle sorte que l'histoire ne se répète jamais. Celle du Millésime 2009 promet en tout cas de faire parler d'elle pendant de nombreuses années !