



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion*

*1997*

Degustationsnotizen des Cheaus :

Schöne, recht tiefe Farbe. In der Nase vereinigen sich die reife Frucht und eine gewisse Süße mit zurückhaltenden Holztönen. Beim Antrunk ist der erste Eindruck durch die perfekte Ausgewogenheit des Weins geprägt. Das massive Tannin ist sehr präsent und die charakteristischen Rauch- und Röstaromen der Graves de Pessac verschmelzen allmählich zu sehr süßen und eleganten Nuancen mit einer diskreten und zugleich geschmeidigen Bitterkomponente.

**Klimatische Bedingungen**

Wärmesumme: 3 494 °C

Niederschlagsmenge: 472 mm

Gesamtproduktion Gironde: 6,68 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 22

Weinlese: 16. September bis 4. Oktober

**Notizen zu dem Jahrgang**

Die trockene Wärme zu Jahresbeginn sorgte für ein außergewöhnlich frühes Wachstum. Die Reben blühten bereits Ende April, das hatte es noch nie gegeben. Anfang Mai verzögerte vorübergehender Regen den Abschluss der Blüte, die sich über mehr als einen Monat hinzog. Die Trockenheit im September ermöglichte eine ruhige Lese, sodass die uneinheitliche Reife der Trauben berücksichtigt werden konnte.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon