



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2010

Degustationsnotizen des Cheaus :

Im Glas präsentiert der Wein eine ins Violette spielende rote Farbe mit viel Glanz. Das zu Beginn etwas zurückhaltende Bukett fasziniert uns wenig später bei der Belüftung durch seine Komplexität. Zu den Noten frischer roter Früchte gesellen sich wärmere Aromen wie zum Beispiel Kakao. Der Angang am Gaumen ist sehr sanft und lässt dem Wein Zeit, den Verkoster für sich einzunehmen. Dieser Zustand ist jedoch nur von vorübergehender Natur, denn die Tanninstruktur entfaltet sich rasch mit Tanninen von großer Finesse. Dieser Wein bestätigt, dass wir den Clarence de Haut-Brion seit einigen Jahrgängen definitiv als einen großen Wein ansehen können.

Merlot Noir 52% Cabernet Sauvignon 36% Cabernet Franc 10% Petit Verdot 2%
Weinlese: 9. September bis 9. Oktober

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 362 °C
Niederschlagsmenge: 225 mm
Gesamtproduktion Gironde: 5,7 Mio. hl
Anzahl Tage T > 30 °C: 24

Notizen zu dem Jahrgang

Ein trockenes Jahr, ein trockener Sommer.
Der vegetative Zeitraum von Anfang April bis Ende September war der trockenste seit 1949. Die kumulierten Niederschläge lagen nur knapp über der Hälfte des Durchschnittswertes der vergangenen sechzig Jahre: 225 mm gegenüber 400 mm. (Zur Information: der feuchteste Sommer war derjenige des Jahres 1992 mit fast 700 mm. Der Jahrgang 2005 war mit 229 mm der zweittrockenste nach 2010.) Dieser Wassermangel führte zu einer Dehydratation und einer Konzentration der Traubenbestandteile sowie zu noch nie zuvor erreichten quantitativen Werten, insbesondere beim Zuckergehalt. Die sehr frischen Nächte begünstigten die Ansammlung von Anthocyanen, sodass die Rotweine des Jahrgangs 2010 die farbkräftigsten der vergangenen Jahre sind.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon