



CHATEAU HAUT-BRION



La Clarté de Haut-Brion 2010

Degustationsnotizen des Cheaus :

Dieser Wein präsentiert eine kristallklare Farbe. Sein Bukett ist von einer sehr intensiven aromatischen Präsenz geprägt. Florale Noten wie Akazie vermischen sich mit fruchtigen Aromen wie Pfirsich. Am Gaumen dominiert vor allem die Frische. Man sagt oft von einigen Weinen, dass sie leicht zu trinken seien, was häufig einen zu Unrecht negativen Beigeschmack hat. Zu Unrecht, weil wir ja schließlich Weine produzieren, damit sie getrunken werden. So verführerisch wie er bereits ist, gehört der La Clarté de Haut-Brion 2010 ganz sicherlich in diese Kategorie.

Sémillon 83% Sauvignon Blanc 17%
Weinlese: 1. September bis 10. September

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 Dehydration 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