



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

1999

Degustationsnotizen des Cheaus :

Obwohl der Weißwein von Haut-Brion und der Laville Haut-Brion ganz ähnliche Terroirs aufweisen, unterscheiden sich die Weine deutlich. Die Farbe des Haut-Brion ist ein tiefes, dunkles, grünliches Gelb. Zuerst fallen bei dem Wein Fülle, Süße und Geschmeidigkeit auf, die ihren Ursprung in den voll ausgereiften Trauben der beiden Rebsorten Sémillon und Sauvignon haben. Wie bei dieser Zusammenstellung üblich, dominiert beim jungen Wein der Sauvignon und weicht dann später dem Sémillon. Der Wein ist komplex, sehr lang, mit viel Anmut und mit einer lebendigen, frischen Note im Abklang. Er wird zu einem sehr schönen Wein reifen.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3491 °C
Niederschlagsmenge: 567 mm
Anzahl Tage T > 30 °C: 18

Weinlese: 30. August bis 24. September

Notizen zu dem Jahrgang

Das vorletzte Jahr des Jahrtausends wurde von außergewöhnlichen Wetter- bzw. astronomischen bzw. Ereignissen geprägt. Am 11. August fand eine Sonnenfinsternis statt. Außerdem suchten zwei schwere Stürme den Südwesten Frankreichs heim: am 7. August ein heftiger, kurzer und am 27. Dezember ein besonders schwerer, der von Sonnenuntergang bis tief in die Nacht dauerte. Erwähnenswert ist ebenfalls, dass 1999 sehr warm war und im Jahresmittel ganze 2 °C über dem Durchschnittswert der letzten vierzig Jahre lag. Im Allgemeinen war es ein Jahr der extremen Wetterbedingungen.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon