



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2000

Degustationsnotizen des Cheaus :

Die Frucht dominiert die Blüten. Zunächst wird der reife Sauvignon von frischer, mit Anis unterlegter Minze, Muskat und schwerem Moschus mit Noten von Mandeln und ganz leicht angerösteten Haselnüssen beherrscht. Doch auch Blütentöne sind vorhanden: die zarte, feine Note der Rebblüte, die sich nicht mit der Minze mischt, Holunder und Lindenblüte. Die Struktur ist elegant und zugleich fett, geschmeidig und sehr komplex und zeigt Aromen natursüßer Weine: geröstete Mandel, eine Spur von Weihrauch und von Wachs. Sehr lang im Mund.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3426 °C

Niederschlagsmenge: 436 mm

Anzahl Tage T > 30 °C: 21

Weinlese: 13. bis 29. September

Notizen zu dem Jahrgang

Der Jahresbeginn war mild, der Frühling warm mit viel Regen und der folgende Sommer trocken und extrem heiß. Unter diesen Wetterbedingungen entstand der Jahrgang, welcher sowohl durch seine Jahreszahl als auch durch die Qualität des Weines mythischen Charakter erlangte. Die bisherigen Temperaturrekorde wurden gebrochen: mehr als 1,5 °C über dem Jahresmittel, das ist beachtlich. Der September stand im Einklang mit dem Rest des Jahres, warm und trocken, und ermöglichte eine Weinlese zu optimalen Bedingungen.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon