



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2007

Degustationsnotizen des Cheaus :

Dieser nahezu perfekte Wein vereinigt Ausgewogenheit, Frische, Fülle, Komplexität, Mineralität und Intensität. Nichts herrscht vor, der Wein ist reine Harmonie (Alkohol 13,9 Vol.-%, pH-Wert 3,2). Subtile Farbe mit goldgelben Reflexen und grünen Nuancen. Intensive Nase, Quitte und Akazienblüte herrschen vor und ein eleganter Holzton ist ebenfalls vorhanden. Von Beginn an beeindruckt der Wein durch seine Größe. Der Mund ist voll und geschmeidig, das Finale ohne Ende. Einfach herrlich.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 337 °C
Niederschlagsmenge: 409 mm
Gesamtproduktion Gironde: 5,69 Mio. hl
Anzahl Tage T > 30 °C: 9

Weinlese: 28. August bis 5. Oktober

Notizen zu dem Jahrgang

Wenn der Winter und der Frühling mild und feucht sind, ist das Risiko der Entstehung mancher Rebkrankheiten sehr hoch. Die Traktoren fuhren wie nie zuvor die Reihen hinauf und hinunter, um die Reben und ihre Früchte zu schützen. Nie zuvor wurden so viele Hände für die „Grünarbeiten“ benötigt, die Maschinen nicht leisten können, wenn ein wirklich gutes Ergebnis gewünscht ist. Frühes Entblättern ab Ende Juni auf der kälteren Seite, ein wohl überlegtes Ausdünnen, um die Last der Rebe zu vermindern und die verbleibenden Trauben besser zu belüften, und ein zweites, sorgfältiges Entblättern, ohne die Beeren auf der anderen Seite zu beschädigen. Im sonnigen September konnte in aller Ruhe geerntet werden. Bei dem erforderlichen strengen Verlesen wirkten nicht weniger als 200 Personen mit. Wer sich vom Fortschritt im Bordelaiser Weinbau überzeugen möchte, kann den 2007er als Referenzjahrgang heranziehen.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon