



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2010

Degustationsnotizen des Cheaus :

Dieser Wein überrascht durch seine gelbe Farbe, die abwechselnd grün und golden zu glänzen scheint. Das Bukett ist intensiv mit Noten von Blumen und Zitrusfrüchten, aber auch hellfleischigem Obst. Alle diese Aromen vermischen sich und verleihen diesem Wein eine außergewöhnliche Komplexität. Am Gaumen verführt er zunächst durch seine Milde, dann durch seine Spannung und seine Energie. Er führt Sie hinein in einen Strudel und breitet sich in alle Richtungen aus: in die Länge, in die Höhe und in die Breite. Nur selten trifft man auf so „komplette“ und kräftige Weine auf allen Ebenen der Degustation. Der Château Haut-Brion Blanc 2010 ist ganz einfach beeindruckend.

Sémillon 46% Sauvignon Blanc 54%
Weinlese: 1. September bis 8. 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 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