



## CHATEAU HAUT-BRION



### *Château Haut-Brion 1991*

Degustationsnotizen des Cheaus :

Guter Jahrgang

Aufgrund der heterogenen Reife des Jahrgangs (der Unterschied zwischen den vom Frost unbeschädigten Trieben und den neuen Trieben der schlafenden Knospen betrug rund 15 Tage) kennzeichneten wir die Trauben der nicht erfrorenen Triebe, indem wir sie bei der *Véraison* mit Bordelaiser Brühe besprühten, und ernteten sie separat vor den anderen. Die aus ihnen erzeugten Weine waren außerordentlich gelungen und dienten als Grundlage für die Assemblage. Der Wein ist von guter Qualität und entgegen aller Befürchtungen weder herb noch hart. Er ist ganz im Gegenteil sehr weich, reif und komplex. Ein ausgesprochen schöner und seltener Haut-Brion mit einer sehr begrenzten Produktion von nur 3 000 Kisten.

#### Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 310 °C  
Niederschlagsmenge: 473 mm  
Gesamtproduktion Gironde: 2,7 Mio. hl  
Anzahl Tage T > 30 °C: 22

Weinlese: 24. September bis 8. Oktober

#### Notizen zu dem Jahrgang

Allen ist 1991 als das Jahr der Frühlingsfröste im Gedächtnis verblieben. Nachdem Ende Februar schon sehr früh der Knospenaustrieb begonnen hatte, vernichtete starker Frost in der Nacht vom 20. auf den 21. April (es froh die ganze Nacht hindurch, auf manchen Weingütern wurden bis zu -7 °C gemessen) die schon fortgeschrittene Vegetation. Erst Ende Mai normalisierte sich das je nach Lage unterschiedlich weit fortgeschrittene Wachstum der Rebstöcke wieder. Juli und August waren sehr heiß und trocken. Zur Lese warmes, aber regnerisches Wetter.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon