



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1996

Degustationsnotizen des Cheaus :

Guter Jahrgang

Interessanterweise befinden sich Wärmesumme und Niederschlagsmenge über dem Mittel. Der 1996er ist kontrastreich und schwer zu fassen. Saure Trauben, doch geschmeidiger Wein. Hoher Zuckergehalt, doch sehr unterschiedliche phenolische Reife je nach Rebsorte. Insgesamt scheinen sich die Rebsorten Cabernet Franc und Sauvignon besser zu verhalten als der Merlot. Die Qualitätsstufe ist mit der des Vorjahrs zu vergleichen, doch die Struktur des Weins ist eine andere. Die Festigkeit der Tannine fehlt; sie sind vielleicht etwas geschmeidiger, und eine ganz leichte Unreife ist im Abgang spürbar. Der Wein ist füllig, von guter Struktur, harmonisch und hat sich zu einem sehr guten Wein entwickelt. Gesamteindruck sehr gut.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 255 °C

Niederschlagsmenge: 516 mm

Gesamtproduktion Gironde: 6,41 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 23

Weinlese: 16. September bis 4. Oktober

Notizen zu dem Jahrgang

Bezeichnend für das Wetter dieses Jahres war seine Wechselhaftigkeit. Von einigen Tagen im Juli abgesehen gab es keine andauernde Wärme und der Regen kam erst spät im August. Die erste Septemberhälfte war sonnig, die zweite verregnet. Insgesamt ein Durchschnittssommer mit einigen schönen Tagen.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon