



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1997

Degustationsnotizen des Cheaus :

Durchschnittlicher Jahrgang

Schöne Farbe, leuchtende Nuancen, die ins Orangefarbene tendieren. Mächtigkeit und Komplexität des Buketts sind erstaunlich bei diesem Jahrgang: Neben den spezifischen Aromen des Cru bemerkt man Zedernholz und Tabak. Ein zurückhaltender Holzton umhüllt die Frucht und eine Note von frisch gelesenen Trauben setzt sich schließlich durch. Ein schöner Anklang, geschmeidig und zart. Der Wein ist sehr harmonisch für diesen Jahrgang. Durch die straffen, präsenten Tannine wirkt der Abgang kürzer und leicht bitter.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 494 °C

Niederschlagsmenge: 472 mm

Gesamtproduktion Gironde: 6,68 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 22

Weinlese: 16. September bis 4. Oktober

Notizen zu dem Jahrgang

Die trockene Wärme zu Jahresbeginn sorgte für ein außergewöhnlich frühes Wachstum. Die Reben blühten bereits Ende April, das hatte es noch nie gegeben. Anfang Mai verzögerte vorübergehender Regen den Abschluss der Blüte, die sich über mehr als einen Monat hinzog. Die Trockenheit im September ermöglichte eine ruhige Lese, sodass die uneinheitliche Reife der Trauben berücksichtigt werden konnte.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon