



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2000

Degustationsnotizen des Cheaus :

Ganz außergewöhnlicher Jahrgang

Sehr schöne, tiefe Farbe, eine Mischung aus dem Rubinrot des Haut-Brion und der violetten Farbe des jungen Weins. Schwenkt man ihn im Glas, entsteht der Eindruck einer schönen Dichte. Diese Komplexität setzt sich in den Aromen fort, die geradezu gemeinsam explodieren: feines poliertes Eichenholz, Brombeerpüree, Kirschkern, ein Hauch von schwarzen Johannisbeeren, die bittere Süße der Mango. Der Mund ist noch gewaltiger als die Nase; die Aromen vermischen sich mit den empyreumatischen Noten des Crus, der Finesse von Mokka, der Röstnote der Haselnuss und alles verschmilzt in einem Tannin von großer, komplexer Milde. Ein Finale ohne Ende? Der Wein ist ganz einfach außergewöhnlich. Man genießt ihn heute, morgen und bestimmt noch 100 Jahre lang.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 426 °C
Niederschlagsmenge: 436 mm
Gesamtproduktion Gironde: 6,8 Mio. hl
Anzahl Tage T > 30 °C: 21

Weinlese: 13. bis 29. September

Notizen zu dem Jahrgang

Der Jahresbeginn war mild, der Frühling warm mit viel Regen und der folgende Sommer trocken und extrem heiß. Unter diesen Wetterbedingungen entstand der Jahrgang, welcher sowohl durch seine Jahreszahl als auch durch die Qualität des Weines mythischen Charakter erlangte. Die bisherigen Temperaturrekorde wurden gebrochen: mehr als 1,5 °C über dem Jahresmittel, das ist beachtlich. Der September stand im Einklang mit dem Rest des Jahres, warm und trocken, und ermöglichte eine Weinlese zu optimalen Bedingungen.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon