



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2001

Degustationsnotizen des Cheaus :

Sehr guter Jahrgang

Sehr schöne, dichte und für diesen Jahrgang junge Farbe. Die Aromen springen geradezu in die Nase. Auch hier begegnen wir einer sehr ausgewogenen Aromatik. Der Holzton steht bei diesem Wein nicht im Vordergrund. Der Anklang ist sanft und geschmeidig. Die aromatische Ausgewogenheit bildet im Mund eine Einheit mit den wunderbar verschmolzenen Tanninen. Ein leichter Lakritztouch mischt sich in die Süße des Finales, doch die Tannine vermitteln keineswegs einen harten Eindruck, sondern sind schön verschmolzen. Ein harmonischer Wein.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 357 °C

Niederschlagsmenge: 335 mm

Gesamtproduktion Gironde: 6,56 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 32

Weinlese: 17. September bis 8. Oktober

Notizen zu dem Jahrgang

Die Wetterbedingungen sind mit denen des Vorjahrs zu vergleichen: Juli und August waren sehr heiß (an 22 Tagen stieg das Thermometer über 30 °C) und zwischen dem 20. Juli und dem 20. September verzeichnete man lediglich zwei Tage mit starkem Regen. Zum Erntebeginn war die Reife der Trauben perfekt, ihr Gesundheitszustand mustergültig. Während der Lese blieb das Wetter günstig, im Allgemeinen warm und trocken, mit Ausnahme von zwei Schlechtwettertagen (dem 22. September und dem 3. Oktober), an denen nicht geerntet wurde.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon