



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2002

Degustationsnotizen des Cheaus :

Guter Jahrgang

Die Farbe ist tief, erstaunlich dicht und dennoch sehr lebendig. Zunächst sind die Aromen etwas verhalten, doch bald darauf wird man ihres Reichtums gewahr. Der Anklang erstaunt durch den Eindruck von dichter, sehr komplexer Fruchtfülle. Nach und nach wird der Mund vom Tannin eingenommen. Es ist seidig, geschmeidig, verschmolzen und birgt einen leichten, sehr eleganten Holzton. Der Gesamteindruck ist köstlich, diesen Wein „isst“ man fast, er hat eine ausgeprägte, sehr feine Länge. Seine Struktur weist eine vollkommene Ausgewogenheit auf. Zweifellos verträgt der Wein eine lange Lagerung, doch er zeichnet sich schon jetzt durch sehr hohe Qualität aus.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 228 °C
Niederschlagsmenge: 336 mm
Gesamtproduktion Gironde: 5,61 Mio. hl
Anzahl Tage T > 30 °C: 14

Weinlese: 19. September bis 8. Oktober

Notizen zu dem Jahrgang

Obwohl das Jahr sehr trocken war, litten die Reben nicht unter Wassermangel, denn die knappen Niederschläge waren gut verteilt. Ein etwas kühler Sommer zögerte die Reife hinaus, doch ab dem 9. September herrschten ideale Bedingungen für die Lese: ziemlich warme, sonnige Tage und ein für diese Jahreszeit ungewöhnlicher Nordostwind. Der Weißwein und anschließend der Rotwein wurden ohne einen einzigen Regentropfen und in perfektem Zustand in den Gärkeller gebracht.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon