



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2003

Degustationsnotizen des Cheaus :

Außergewöhnlicher Jahrgang

Das Traubengut weist erhöhte Zuckergehalte auf. Auch der Tanningehalt ist enorm und erreicht in den Merlots und besonders in den Cabernets Rekordwerte. Diese üppigen Tannine zeigen eine ausgezeichnete Reife. Sie sind seidig, geschmeidig, sie durchfluten den Mund und hüllen mit Genuss den Gaumen ein. Eine allgemein festgestellte Begleiterscheinung dieser Merkmale besteht darin, dass in solchen Weinen die Frucht verblasst. Für den 2003er gilt dies jedoch keineswegs. Der Wein hat eine sehr präsenste, süße, reife und gleichzeitig sehr frische Frucht bewahrt.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 696 °C
Niederschlagsmenge: 263 mm
Gesamtproduktion Gironde: 5,49 Mio. hl
Anzahl Tage T > 30 °C: 49

Weinlese: 19. August bis 15. September

Notizen zu dem Jahrgang

Bezüglich des Wetters war 2003 zweifellos ein ganz außergewöhnliches Jahr. Die Niederschlagsmenge im Zeitraum zwischen April und September bemaß 263 mm und lag somit nur knapp über dem gemessenen Minimum von 1961 (258 mm). Das Mittel der letzten hundert Jahre beträgt 410 mm und im feuchtesten Jahr (1992) fielen 697 mm Regen. Die Temperaturen jedoch brachen alle Rekorde. Die mittlere Wärmesumme der Tage für den gleichen Zeitraum lag bei 3 161 °C und das bisher wärmste Jahr (1997) erreichte 3 494 °C. Im Jahr 2003 beläuft sich dieser Wert auf ganze 3 696 °C. Die Anzahl der Hitzetage (Temperaturen über 30 °C) beträgt im Durchschnitt 16; in 2003 wurden 49 gezählt, das ist über das Dreifache!



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon