



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2004

Degustationsnotizen des Cheaus :

Sehr guter Jahrgang

In der Nase noch zurückhaltend, aber sehr sauber, mit aufeinanderfolgenden rotbeerigen, mineralischen, holzigen und rauchigen Nuancen. Diese Komplexität wiederholt sich im Mund. Trotz ihrer Konzentration irritieren die Tannine den Gaumen nicht. Der Wein ist geradlinig, lang, präzise. Hinter der scheinbaren Strenge entdeckt man einen Wein von bestechender Eleganz und besonderer Raffinesse. Mit dem 2004er ist Château Haut-Brion einer der großen Weine des Jahrgangs gelungen.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 365 °C

Niederschlagsmenge: 325 mm

Gesamtproduktion Gironde: 6,66 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 21

Weinlese: 6. September bis 6. Oktober

Notizen zu dem Jahrgang

Das Jahr begann mit einem ganz besonders regenreichen Januar. Trotz dieses feuchten Anfangs war 2004 ein insgesamt trockenes Jahr. Die einheitliche Blüte vollzog sich schnell zu Beginn des Junis und bei hervorragendem Wetter. Der Regen im August fiel vorwiegend in der zweiten Monatshälfte und zwang zu beidseitigem Entblättern der Reben. Durch diese Arbeiten konnten während des wunderschönen Septembers reife und gesunde Trauben geerntet werden. Die Lese der Weißweine begann am 6. September, die der Rotweine am 16. des Monats.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon