



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2005

Degustationsnotizen des Cheaus :

Ganz außergewöhnlicher Jahrgang

Die Farbe ist so tief, dass der Wein fast schwarz und tintig erscheint. In der Nase ist die Intensität der Aromatik einfach atemberaubend. Der Wein kann seine Herkunft nicht verleugnen, denn er birgt die Komplexität, die für den Haut-Brion so charakteristisch ist: die Rauchnoten, Havannatabak, geröstete Kaffeebohnen. Auch frische Frucht ist vorhanden: Johannisbeere, Kirsche. Schon beim Anklang erstaunt der Wein durch seine Dichte. Er ist lang, sahnig, breit, mächtig und frisch. Er überwältigt, durchdringt. Mächtigkeit und Harmonie sind die unverkennbaren Merkmale dieses Jahrgangs. Die Persistenz der Aromatik ist sagenhaft. Dieser perfekt ausgewogene Wein gehört zweifellos zu unseren größten Erfolgen.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 492 °C
Niederschlagsmenge: 229 mm
Gesamtproduktion Gironde: 6 Mio. hl
Anzahl Tage T > 30 °C: 32

Weinlese: 24. August bis 26. September

Notizen zu dem Jahrgang

Das Jahr 2005 wird uns als historisch trockenes Jahr in Erinnerung bleiben. Schon im Winter war ein beachtlicher Wassermangel zu verzeichnen. Trotz des feuchten Aprils gab es insgesamt bis zur Lese nur wenig Regen. Die Temperaturen waren das ganze Jahr über erhöht. Die Wetterbedingungen von 2005 stimmen weitgehend mit denen des legendären Jahrgangs 1949 überein. Sie versetzten uns in die Lage, kleine, kerngesunde Weinbeeren von bisher unerreichter Konzentration zu ernten. Die Lese der Weißweine begann am 24. und die der Rotweine am 31. August, somit können wir 2005 zu den frühesten Jahrgängen zählen.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon