



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2006

Degustationsnotizen des Cheaus :

Sehr guter Jahrgang

Der Wein wird am besten durch das Wort Eleganz beschrieben. Manche Weine sind aufgeschlossen und kommen spontan auf uns zu, andere zeigen mehr Zurückhaltung und man muss mit ihnen erst Bekanntschaft schließen. Château Haut-Brion 2006 gehört ganz sicher zu der zweiten Kategorie. Die Farbe ist sehr tief. Ganz sachte offenbart sich die zunächst zurückhaltende Nase. Auf mineralische folgen rotbeerige Noten, dann das Terroir mit einem dominanten Ton frisch gerösteter Kaffeebohnen. Fast unmerklich gerät man in den Bann der sagenhaften Komplexität dieses Weins. Der Mund ist wie Seide. Durch eine jahrgangsspezifische Extraktion entstanden Tannine erstaunlicher Anmut. Ihre Frische lässt sie endlos lang erscheinen. Es erfordert sicherlich noch etwas Geduld, um in der Zukunft das Potenzial dieses großen Jahrgangs Château Haut-Brion voll auskosten zu können.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 571 °C

Niederschlagsmenge: 315 mm

Gesamtproduktion Gironde: 6 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 32

Weinlese: 29. August bis 29. September

Notizen zu dem Jahrgang

Der Jahrgang 2006 ist das Ergebnis einer kontrastreichen Witterung. Während dieses ungewöhnlichen Jahres fiel das Wetter von einem Extrem ins andere, und zwar das ganze Jahr lang bis zum Ende der Weinlese. Hier können wir von Glück sagen, dass Frühling und Sommer insgesamt warm und trocken waren. Hundert Saisonarbeitskräfte, die drei Monate lang täglich eingesetzt wurden (frühzeitiges Entblättern ab Ende Juni, Teilentfruchtung, zweites Entblättern), halfen dem Kellermeister, die ideale Reife jeder Rebsorte und jeder Parzelle ruhig abzuwarten. Dank dieses enormen Arbeitsaufwands, ergänzt durch das ganz besonders gewissenhafte Verlesen während der Ernte, gelangten nur homogene, kerngesunde Trauben von vollendeter Reife in den Gärkeller.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon