



## CHATEAU HAUT-BRION



### *Château Haut-Brion 2010*

#### Degustationsnotizen des Cheaus :

##### Außergewöhnlicher Jahrgang

Die Farbe dieses Weines entspricht einem herrlichen Rubinrot mit ins Violette spielendem Glanz. Das zunächst zurückhaltende Bukett entfaltet sich beim Schwenken mit zart schmelzend ineinander übergehenden Aromen von Holz und roten Früchten und schließlich Aromen des Terroirs mit Röstnoten sowie Noten von Kakaopulver und Havannatabak. Am Gaumen macht die anfängliche Sanftheit Platz für die Tanninstruktur. Trotz spürbarer Dichte sind die Tannine sehr mild. Das Ganze wird von Frische getragen, die den Wein zu einem unendlichen Finale führt. Man findet in diesem Wein die Tiefe und die Milde des Jahrgangs 1989, die Dichte des Jahrgangs 2000, die Frische des Jahrgangs 2005 und die Geschmeidigkeit des Jahrgangs 2009. Mit seiner fast ideal erscheinenden Ausgewogenheit ist dieser Château Haut-Brion 2010 nicht weit von der Perfektion entfernt. Wir feiern mit diesem Jahrgang das 75. Jubiläum des Kaufes von Château Haut-Brion durch Clarence Dillon im Jahre 1935. Diese Krönung unserer Produktion ist die schönste Ehre, die wir ihm erweisen können.

Merlot Noir 23% Cabernet Sauvignon 57% Cabernet Franc 20%

Weinlese: 9. September bis 9. Oktober

Trinken: 2020 bis 2035

#### Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 362 °C

Niederschlagsmenge: 225 mm

Gesamtproduktion Gironde: 5,7 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 24

#### Notizen zu dem Jahrgang

Ein trockenes Jahr, ein trockener Sommer.

Der vegetative Zeitraum von Anfang April bis Ende September war der trockenste seit 1949. Die kumulierten Niederschläge lagen nur knapp über der Hälfte des Durchschnittswertes der vergangenen sechzig Jahre: 225 mm gegenüber 400 mm. (Zur Information: der feuchteste Sommer war derjenige des Jahres 1992 mit fast 700 mm. Der Jahrgang 2005 war mit 229 mm der zweittrockenste nach 2010.) Dieser Wassermangel führte zu einer Dehydratation und einer Konzentration der Traubenbestandteile sowie zu noch nie zuvor erreichten quantitativen Werten, insbesondere beim Zuckergehalt. Die sehr frischen Nächte begünstigten die Ansammlung von Anthocyanen, sodass die Rotweine des Jahrgangs 2010 die farbkräftigsten der vergangenen Jahre sind.



*Domaine Clarence Dillon*