



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2015

Degustationsnotizen des Cheaus :

Außergewöhnlicher Jahrgang

Sehr schöne dunkle granatrote Farbe. Der erste Eindruck in der Nase ist reif und intensiv. Nach einigen Schwenkbewegungen zeigt sich der Wein komplex und ohne Übermaß mit Noten reifer roter und schwarzer Früchte. Die Gewürze vermischen sich mit den Früchten, der Lakritze, einer leichten Note von Gewürznelke... Der erste Eindruck im Mund ist vollmundig und zärtlich. Der Wein füllt den Gaumen augenblicklich aus, ohne jegliche Härte und in jeder Dimension: Höhe, Breite und Tiefe, also mit Relief und einem Geschmack von reifen Früchten vermischt mit Kakaobohnen. Der Abgang ist lang mit Noten von Mokka, der durch die leichte Bitterkeit von Kaffee verstärkt wird. Zweifelsohne wird der Ausbau verstärkt seine Größe zum Vorschein bringen und ihn in die Kategorie der besten Jahrgänge des Haut-Brion aufnehmen.

50% Merlot, 8% Cabernet Franc, 42% Cabernet Sauvignon

Weinlese vom 8. September bis 5. Oktober.

Trinken: 2025 bis 2055.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3506 °C

Niederschlagsmenge: 265 mm

Gesamtproduktion Gironde: 5,3 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 30

Notizen zu dem Jahrgang

Trotz schwieriger Witterungsbedingungen im Winter und Frühjahr mit starkem Regen und Temperaturen unter dem jahreszeitlichen Mittel verlief die Blüte mit einer an ein Wunder grenzenden Gleichmäßigkeit. Die starke Trockenheit im Sommer endete Mitte September mit dem Durchzug einer Regenfront, die sich sehr günstig auf das Ende des Reifezyklus auswirkte. Im Oktober fiel kein Regen, der unsere Weinlese hätte stören können. Kühle Nächte in Verbindung mit warmen Tagen gestatteten es uns, farbintensive, aber gleichzeitig frische und fruchtige Weine zu erzeugen. Ein Paradox oder ein Wunder der Natur? Wir würden eher sagen: die Kombination aus menschlicher Anstrengung und – wie immer – einem erstklassigen Terroir.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon