



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2005

Notes de dégustation du Château :

Sa couleur est aujourd'hui d'un jaune tirant vers le vert avec des reflets dorés. Le nez est d'une grande intensité où dominent les agrumes. Il est d'une complexité et d'une richesse incroyables, avec des notes de pêche blanche, de miel, de fleur d'acacia, d'orange...

Ce vin possède une structure étonnante, à la fois large et longue. Le gras permet au vin d'avoir un volume important. Nous retrouvons en bouche toute la complexité aromatique du nez. La persistance aromatique de la finale est très impressionnante.

Très certainement un des grands Haut-Brion Blanc de ces dernières années.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3492 °C

Pluie : 229 mm

Jours de plus de 30 °C : 32

Vendanges : du 24/08/2005 au 26/09/2005

Notes du millésime

2005 restera dans nos mémoires comme une année historiquement sèche. Cette caractéristique se profile dès l'hiver où nous enregistrons un déficit hydrique important. Malgré un mois d'avril humide, les pluies resteront rares jusqu'aux vendanges. Tout au long de l'année, les températures sont élevées. 2005 présente des conditions climatiques très proches de celles du légendaire millésime 1949. Ces dernières nous ont permis, à la veille des vendanges, d'obtenir des petites baies de raisin, d'une concentration jamais connue et en parfait état sanitaire. Les vendanges ont débuté le 24 août pour les blancs et le 31 août pour les rouges, plaçant ainsi ce millésime dans la catégorie des années précoces.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon