



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2007

Notes de dégustation du Château :

Ce vin possède tout : l'équilibre, la fraîcheur, le gras, la complexité, la minéralité et l'intensité. Nous approchons de la perfection. Rien ne domine, tout n'est qu'harmonie (alcool 13°9 et pH 3.2). Un couleur subtile avec un reflet jaune or et des nuances de vert. Un nez intense où dominant le coing et la fleur d'acacia, avec une présence d'un élégant boisé. Dès le début, ce vin impressionne par sa dimension. La bouche est pleine et onctueuse. Une finale sans fin. Superbe.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 337°C.

Hauteur des pluies : 409 mm

Production totale Gironde : 5,69 millions d'hl

Nombre de jours t° > 30°C : 9

Date des vendanges : 28 août – 5 oct.

Notes du millésime

Un hiver et un printemps doux et humides sont des conditions très favorables au développement de certaines maladies de la vigne. Jamais les tracteurs n'ont autant arpenté le vignoble pour protéger la vigne et son fruit. Jamais autant de main d'œuvre n'aura été nécessaire pour accomplir les « travaux en vert » que seul l'homme peut accomplir fin d'obtenir le meilleur résultat : un effeuillage précoce dès la fin juin sur la face la plus froide, un éclaircissage extrêmement réfléchi afin d'alléger la charge du pied, mais aussi de répartir les grappes restantes pour une meilleure aération et un second effeuillage minutieux afin de ne pas blesser les baies sur l'autre face.

Le beau mois de septembre a permis des vendanges sereines où pas moins de deux cents personnes sont intervenues, afin d'effectuer les tris sévères indispensables.

2007 sera donc le millésime de référence pour constater les progrès de la viticulture bordelaise.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon