



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 1998*

Notes de dégustation du Château :

TRES BONNE ANNEE

Couleur dense très classique. Bien qu'un peu fermé, le nez présente une très belle complexité et une grande richesse. L'ensemble évolue dans une grande douceur où se mêlent la suavité, le côté encre des grands ports. Le fruit mûr légèrement caramélisé rejoint dans un boisé discret les notes franchement plus grillées de café et de poudre de cacao. Le tannin est superbe, encore ferme. L'ensemble a du volume, le tout a une riche puissance encore en devenir. Très belle bouteille qu'il faudra attendre.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3354 °C

Pluie : 537 mm

Jours de plus de 30 °C : 22

Vendanges : du 15/09/1998 au 30/09/1998

Notes du millésime

Il a plu trois fois plus que la moyenne des trente dernières années. La qualité des grands terroirs viticoles est une propension particulière à conserver longtemps l'humidité, tout en éliminant le surplus d'eau. Cette année, ce fut très précieux, car le mois de mai a été sec, le mois de juin normal, le mois de juillet globalement normal mais grâce essentiellement à deux jours d'orage avec des précipitations importantes. Pour ce qui est de la température, le mois d'août a été exceptionnellement chaud. Les endroits traditionnellement précoces, tels Haut-Brion et La Mission Haut-Brion, ont bénéficié à plein de ce fabuleux potentiel climatique.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon