



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 2000*

Notes de dégustation du Château :

ANNEE TRES EXCEPTIONNELLE

Très belle couleur, très dense, où se mêlent tout à la fois le beau rouge rubis du Haut-Brion et la couleur violine de la jeunesse. La rotation du vin dans le verre lui donne une notion de densité. Cette complexité se poursuit dans les arômes qui explosent tous à la fois : le boisé du chêne finement poli, la purée de mûres, de noyau de cerise, une touche de cassis, la douceur amère de la mangue. Le tout se retrouve encore avec plus de violence en bouche avec les notes empyreumatiques du cru, la finesse du moka, le grillé de la praline, le tout se fondant dans un tannin d'une très grande douceur complexe. La finale est sans fin... Bouteille exceptionnelle. A boire aujourd'hui, demain et sans doute pendant 100 ans.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3431 °C

Pluie : 436 mm

Jours de plus de 30 °C : 21

Vendanges : du 13/09/2000 au 29/09/2000

Notes du millésime

Un début d'année doux, un printemps très pluvieux et chaud, suivi d'un été sec et caniculaire : ce sont là les caractéristiques climatiques de cette année, mythique à la fois par son millésime et par la qualité du vin produit. Les records de température sont battus : plus de 1,5°C en moyenne sur les douze mois... C'est énorme. Septembre fut à l'unisson, chaud et sec, ce qui permit une vendange dans des conditions optimales.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon