



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2002

Notes de dégustation du Château :

BONNE ANNEE

Surprenante densité de la couleur qui reste très vive, malgré sa profondeur. Une certaine réserve cache au départ les arômes du vin, mais très vite on en perçoit la richesse. A l'attaque, on est surpris par une sensation de volume dense et très complexe de fruit. Peu à peu, le tannin envahit la bouche. Il est soyeux, onctueux, fondu, où se mêle une légère sensation boisée très fine. L'ensemble est savoureux, on le "mange" presque, la longueur du vin est grande et très fine. La structure du vin est d'un équilibre parfait. C'est assurément une bouteille apte à un long vieillissement, mais qui sera dans sa jeunesse d'une très grande qualité.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3228 °C

Pluie : 336 mm

Jours de plus de 30 °C : 14

Vendanges : du 19/09/2002 au 08/10/2002

Notes du millésime

L'année est très sèche mais les faibles précipitations constatées sont bien réparties et assurent à la vigne la régularité hydrique dont elle a besoin. Un été un peu frais retarde la maturité, mais les conditions deviennent idéales pour la vendange à partir du 9 septembre : journées relativement chaudes et ensoleillées, vent de nord-est inhabituel à cette saison. Les blancs, puis les rouges, sont tous rentrés au cuvier sans une goutte de pluie, dans un état sanitaire parfait.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon