



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2003

Notes de dégustation du Château :

TRES BONNE ANNEE

La récolte se présente avec des degrés en sucre élevés. La richesse tannique est énorme, atteignant des niveaux records dans les merlots et surtout dans les cabernets. Les tannins, abondants, sont aussi d'une extrême maturité. Ils sont abondants, soyeux, onctueux, ils emplissent la bouche, tapissent le palais avec délice. Curieusement, la fraîcheur du fruit pâlit généralement dans de telles conditions. Il n'en est rien en 2003. Le vin a conservé un fruit très présent, très doux, très mûr et en même temps très frais.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3696 °C

Pluie : 263 mm

Jours de plus de 30 °C : 49

Vendanges : du 19/08/2003 au 15/09/2003

Notes du millésime

2003 est assurément une année très exceptionnelle sur le plan climatique. Sans atteindre le record de 1961 (258 mm), pour la hauteur des précipitations d'avril à septembre inclus, 2003 se situe tout de suite après avec 263 mm. La moyenne sur un siècle est de 410 mm et l'année la plus humide (1992) a connu 697 mm d'eau. Mais la température a battu tous les records. Les sommes des températures moyennes journalières pour la même période est d'environ 3161°, l'année la plus chaude (1997) ayant jusqu'alors atteint 3494°. On se trouve pour 2003 à 3696°. Et surtout pour les jours de grande chaleur supérieurs à 30°, on en compte en moyenne 16, il y en a eu 49 en 2003, soit plus du triple !



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon