



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2005

Notes de dégustation du Château :

ANNEE TRES EXCEPTIONNELLE

La couleur est si dense que le vin apparaît presque noir, atramentaire. Au nez, l'intensité aromatique de ce vin est époustouflante. Il ne peut renier ses origines, puisque nous y retrouvons toute la complexité qui caractérise le Haut-Brion : ses notes de fumé, de havane, de grains de café torréfiés. Le fruit frais est aussi présent : groseille, cerise. Dès l'attaque, ce vin surprend par sa densité. Il est long, crémeux, large, puissant et frais. Il vous envahit, vous pénètre. Puissance et harmonie sont les traits distinctifs de ce millésime. La persistance aromatique est incroyablement longue. Ce vin parfaitement équilibré fera sans nul doute partie des plus grandes réussites de notre Domaine.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3492 °C

Pluie : 229 mm

Jours de plus de 30 °C : 32

Vendanges : du 24/08/2005 au 26/09/2005

Notes du millésime

2005 restera dans nos mémoires comme une année historiquement sèche. Cette caractéristique se profile dès l'hiver où nous enregistrons un déficit hydrique important. Malgré un mois d'avril humide, les pluies resteront rares jusqu'aux vendanges. Tout au long de l'année, les températures sont élevées. 2005 présente des conditions climatiques très proches de celles du légendaire millésime 1949. Ces dernières nous ont permis, à la veille des vendanges, d'obtenir des petites baies de raisin, d'une concentration jamais connue et en parfait état sanitaire. Les vendanges ont débuté le 24 août pour les blancs et le 31 août pour les rouges, plaçant ainsi ce millésime dans la catégorie des années précoces.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon