



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2006

Notes de dégustation du Château :

ANNEE EXCEPTIONNELLE

Elégance serait le mot qui caractérise au mieux ce vin. Il existe des vins évidents venant spontanément vers vous et ceux dont la retenue vous oblige à faire la connaissance. Château Haut-Brion 2006 fait partie sans aucun doute de cette dernière catégorie. La couleur est très profonde. Le nez d'abord réservé se livre à vous doucement. Des notes minérales sont suivies par celles de fruits rouges, puis le terroir avec une dominante de grains de café fraîchement torréfiés. Sans vous en rendre compte, ce vin vous charme par son incroyable complexité. La bouche est comme de la soie. Une extraction des tanins adaptée à ce millésime a permis d'obtenir des tanins d'une étonnante suavité. La fraîcheur porte ces tanins vers une longueur sans fin. Il faudra sans doute être patient pour pouvoir dans le futur profiter pleinement du potentiel de ce grand millésime de château Haut-Brion.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3571 °C

Pluie : 315 mm

Jours de plus de 30 °C : 32

Vendanges : du 29/08/2006 au 29/09/2006

Notes du millésime

Le millésime 2006 est le fruit d'un climat contrasté. Durant cette année hors normes, les conditions climatiques ont été changeantes, passant d'un extrême à l'autre, tout au long de l'année et ce, jusqu'à la fin des vendanges.

Fort heureusement, dans ce contexte, le printemps et l'été ont été globalement chauds et secs.

Cent saisonniers, au travail, jour après jour, pendant trois mois (effeuillage précoce dès fin juin, vendanges en vert, second effeuillage) ont permis au vinificateur d'attendre sereinement l'apogée de chaque cépage et de chaque parcelle.

Grâce à cet énorme travail, parachevé par des vendanges marquées par un tri particulièrement méticuleux, ce sont des raisins homogènes, parfaitement sains et mûrs qui sont arrivés au cuvier.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon