



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2007

Notes de dégustation du Château :

BONNE ANNEE

"Evidence" serait le mot définissant au mieux ce vin. Habituellement, Haut-Brion est un vin caractérisé par une certaine retenue, obligeant le dégustateur à aller à sa rencontre. Château Haut-Brion 2007 marque un changement. La couleur est d'un rouge violacé très profond. Au nez pour la première fois les fruits rouges dominent la signature empyreumatique de notre terroir. Ce vin vient vers vous et vous charme. La bouche est douce et suave grâce à une extraction des tanins adaptée à ce millésime. La fraîcheur porte ces tanins vers une très belle longueur. Chaque millésime est différent mais 2007 est vraiment unique Rarement un Haut-Brion ne s'est livré autant. Avec 2007, Haut-Brion vous séduira, c'est une évidence.

Merlot : 43 %

Cabernet Franc : 13 %

Cabernet Sauvignon : 44 %

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 337°C.

Hauteur des pluies : 409 mm

Production totale Gironde : 5,69 millions d'hl

Nombre de jours t° > 30°C : 9

Date des vendanges : 28 août – 5 oct.

Notes du millésime

Un hiver et un printemps doux et humides sont des conditions très favorables au développement de certaines maladies de la vigne. Jamais les tracteurs n'ont autant arpenté le vignoble pour protéger la vigne et son fruit. Jamais autant de main d'œuvre n'aura été nécessaire pour accomplir les « travaux en vert » que seul l'homme peut accomplir fin d'obtenir le meilleur résultat : un effeuillage précoce dès la fin juin sur la face la plus froide, un éclaircissage extrêmement réfléchi afin d'alléger la charge du pied, mais aussi de répartir les grappes restantes pour une meilleure aération et un second effeuillage minutieux afin de ne pas blesser les baies sur l'autre face.

Le beau mois de septembre a permis des vendanges sereines où pas moins de deux cents personnes sont intervenues, afin d'effectuer les tris sévères indispensables. 2007 sera donc le millésime de référence pour constater les progrès de la viticulture bordelaise.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon